9

# deutsche architektur



Gaststätten: Fichtelberghaus • Mehrzweckgaststätte Berlin • Weinkeller Moritzburg • Molsdorf • Teehäuschen Dessau • Planung und Entwurf

lin
tember
8

is 5,– Mark

Die Zeitschrift

**deutsche architektur**

**erscheint monatlich**

**Inlandspreis 5,– Mark**

Bestellungen nehmen entgegen:
Заказы на журнал принимаются:
Subcriptions of the journal are to be directed:
Il est possible de s'abonner á la revue:

**In der Deutschen Demokratischen Republik:**
Sämtliche Postämter, der örtliche Buchhandel
und der VEB Verlag für Bauwesen, Berlin

**Im Ausland:**

- Sowjetunion
Alle Postämter und Postkontore
sowie die städtischen Abteilungen Sojuspechatj
- Volksrepublik China
Waiwen Shudian, Peking, P. O. Box 50
- Tschechoslawakische Sozialistische Republik
Orbis, Zeitungsvertrieb, Praha XII, Vinohradska 46 – Bratislava, Leningradska ul. 14
- Volksrepublik Polen
P. P. K. Ruch, Warszawa, Wilcza 46
- Ungarische Volksrepublik
Kultura, Ungarisches Außenhandelsunternehmen
für Bücher und Zeitungen, Rakoczi ut. 5, Budapest 62
- Sozialistische Republik Rumänien
Directia Generala a Postei si Difuzarii Presei Palatul Administrativ C. F. R., Bukarest
- Volksrepublik Bulgarien
Direktion R. E. P., Sofia 11 a, Rue Paris
- Volksrepublik Albanien
Ndermarrja Shtetnore Botimeve, Tirana
- Österreich
GLOBUS-Buchvertrieb, Wien I, Salzgries 16
- Für alle anderen Länder:
Der örtliche Fachbuchhandel
und der VEB Verlag für Bauwesen,
108 Berlin 8, Französische Straße 13–14

**Deutsche Bundesrepublik und Westberlin:**
Der örtliche Fachbuchhandel
und der VEB Verlag für Bauwesen, Berlin
Die Auslieferung
erfolgt über HELIOS Literatur-Vertrieb-GmbH,
Berlin-Borsigwalde, Eichborndamm 141–167
Vertriebskennzeichen: A 21518 E

**Verlag**
VEB Verlag für Bauwesen, Berlin,
Französische Straße 13–14
Verlagsleiter: Georg Waterstradt
Telefon: 22 02 31
Telegrammadresse: Bauwesenverlag Berlin
Fernschreiber-Nummer: 011 441 Techkammer Berlin
(Bauwesenverlag)

**Redaktion**
Zeitschrift „Deutsche Architektur", 108 Berlin,
Französische Straße 13–14
Telefon: 22 02 31
Lizenznummer: 1145 des Presseamtes
beim Vorsitzenden des Ministerrates
der Deutschen Demokratischen Republik

**Gesamtherstellung:**
Druckerei Märkische Volksstimme, 15 Potsdam,
Friedrich-Engels-Straße 24 (I/16/01)






**Wettbewerb Rathaus Neubrandenburg**

Der Rat der Stadt Neubrandenburg schreibt einen offenen Ideenwettbewerb für das Rathaus von Neubrandenburg auf dem Karl-Marx-Platz aus. Laufzeit des Wettbewerbes: 2. 9. bis 3. 12. 1968.

Anfragen und Anforderungen der Ausschreibungsunterlagen sind an den Rat der Stadt Neubrandenburg, Abt. Organisation, Tel. 50 71, zu richten.

**An unsere Leser im Ausland!**

Erneuern Sie rechtzeitig das bestehende Abcnnement für das Jahr 1969, damit keine Unterbrechung in der Weiterbelieferung der Zeitschrift eintritt.

**Нашим читателям за рубежом**

Пожалуйста, не забудьте своевременное возобновить подписку на журнал „Deutsche Architektur" для того, чтобы обеспечить непрерывное получение и в 1969 г.

**To Our Foreign Readers**

Please, renew your subscription to „Deutsche Architektur" in due course to ensure continuous supply in 1969

**A nos lecteurs étrangers**

S'il vous plait, renouvelez à temps votre souscripticn á „Deutsche Architektur" pour éviter des interruptions de livraison en 1969

**Aus dem vorigen Heft:**

Wohnen und gesellschaftliche Einrichtungen
Wohnkomplexe für die Städte der Zukunft
Architekturwettbewerb 1967
Neue Städte in Großbritannien

**Im nächsten Heft:**

Stadtzentrum Leipzig
Wohngebiet Hans-Loch-Straße in Berlin
Altstadtsanierung in Wien
Leichte Raumzellen für eingeschossige Bauten

**Redaktionsschluß:**
Kunstdruckteil: 17. Juni 1968
Illusdruckteil: 28. Juni 1968

**Titelbild:**
Blick vom Fremdensteig auf das neuerbaute Fichtelberghaus
Foto: Humann, Karl-Marx-Stadt

**Fotonachweis:**
Inge Kottwitz, Dresden (1); Schmidtke, Potsdam (1); Humann, VEB Hochbauprojektierung Karl-Marx-Stadt (9); Kurt Picka, Karl-Marx-Stadt (1); Deutsche Fotothek Dresden (3); Harry Schmidt, Berlin (1); W. Koch, Karl-Marx-Stadt (1); Henning Salzbrenner, Cottbus (5); Winfried Mann, Gera (4); VEB Industrieprojektierung Stralsund (4); Foto-Taggeselle, Leipzig (1); Herbert Fiebig, Berlin (5); Inge Blohm, Berlin (4); Friedrich Weimer, Dresden (6); Heinz Noack, Halle (6); Institut für Denkmalpflege, Außenstelle Erfurt (3); Klaus G. Beyer, Weimar (1); VEB Hochbauprojektierung Rostock (3); Walter Seifert, Erfurt (1); Margarete Börner, Dessau (1); Gesellschaft für Betriebsberatung des Handels, Berlin (1); Foto-Brüggemann, Leipzig (3); Ute Lange, Leipzig (1); Foto Kühn, Leipzig (1); VEB Dresdenprojekt (1)

# 9 deutsche architektur

XVII. Jahrgang
Berlin
September 1968


| | | |
|---|---|---|
| 514 | Notizen | red. |
| 516 | Städtebau und Architektur bei der Gestaltung des entwickelten gesellschaftlichen Systems des Sozialismus (Thesen) | Deutsche Bauakademie |
| ■ 517 | Gaststätten | |
| 517 | Fichtelberghaus | Konrad Reimann |
| 524 | Gaststätte „Universum“ in Wilhelm-Pieck-Stadt Guben | Eberhard Kühn |
| 528 | Interhotel Gera | Günther Gerhardt |
| 533 | Ladenstraße mit Interklub in Rostock | Horst Schultz |
| 536 | Klubgaststätte Schillingstraße in Berlin | Helmut Schilling |
| 538 | Mehrzweckgaststätten Berlin | Gerhard Lehmann |
| 544 | „haus mansfeld“ in Wippra | Jürgen Schläfke |
| 546 | Weinkeller Moritzburg in Halle | Ingeborg Müller |
| 549 | Schloß Molsdorf | Wolfgang Stier |
| 552 | Milchbar in Rostock | Karl-Friedrich Hagen |
| 554 | Parkrestaurant „Teehäuschen“ in Dessau | Gunter Ullrich |
| 557 | Bewirtungsbereich in Gaststätten | Rolf M. Kausch |
| 562 | Wirtschaftsbereich in Gaststätten | Barbara Weidner |
| 568 | Kleine Bibliographie zum Thema „Gaststätten“ | |
| ■ 569 | Informationen | |


Herausgeber: Deutsche Bauakademie und Bund Deutscher Architekten

Redaktion: Dr. Gerhard Krenz, Chefredakteur
Dipl.-Wirtschaftler Walter Stiebitz, Dipl.-Ing. Claus Weidner, Redakteure
Erich Blocksdorf, Typohersteller

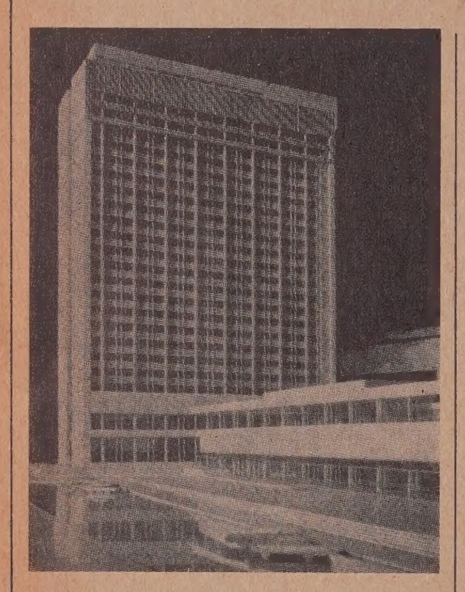
## Sozialistische Umweltgestaltung

Im Zusammenhang mit den 10. Arbeiterfestspielen wurde am 13. 6. 1968 in Halle die Ausstellung „Wir gestalten unsere sozialistische Umwelt" durch den Vorsitzenden des Staatsrates der DDR, Walter Ulbricht, eröffnet. In zwei neuerrichteten Hallen gab die Ausstellung einen Einblick in die komplexe Problematik der Umweltgestaltung, die von der Planung der Städte und Siedlungsschwerpunkte bis zur monumentalen Kunst reicht.

Besonderes Interesse fanden die Modelle und Schaubilder für den Aufbau der Stadtzentren, an denen die Fortschritte, aber auch offensichtliche Niveauunterschiede auf dem Gebiet des Städtebaus und der Architektur ablesbar wurden. Der größte Wert dieser gut gestalteten Ausstellung, an deren Vorbereitung der Präsident des BDA, Prof. Collein, maßgeblich beteiligt war, ist vor allem darin zu sehen, daß sie die Diskussion über aktuelle Probleme der sozialistischen Umweltgestaltung förderte. Das unterstrich auch der Vorsitzende des Staatsrates, der im Anschluß an den ersten Rundgang ein Gespräch mit Architekten und bildenden Künstlern führte und dabei die Fachverbände zu einem echten öffentlichen Meinungsstreit aufforderte.

Der Vorsitzende des Staatsrates, Walter Ulbricht, im Gespräch mit dem Präsidenten des BDA, Prof. Edmund Collein, in der Ausstellung. ▶





Projekt eines 23geschossigen Hotels in Wenze (UdSSR) mit 1000 Betten. Architekten B. N. Banikin, L. W. Orlowa, K. E. Ossipowa, G. P. Stichin

## 8. Präsidiumssitzung des BDA

Am 12. und 13. Juni dieses Jahres fand unter Leitung der Vizepräsidenten Dipl.-Ing. Gericke und Dr. Krenz die 8. Sitzung des Präsidiums des BDA statt. Nach dem Bericht des Bundessekretärs, Dipl.-Ing. Wachtel, informierte Dr. Krenz das Präsidium über den Stand der Vorbereitungen zum 20. Jahrestag der DDR.

Hauptthema der Beratungen, an denen auch Vertreter verschiedener Ministerien, der Gewerkschaft, des VBKD und der Hochschulen teilnahmen, war die Aus- und Weiterbildung der Architekten und die Realisierung der Bildungskonzeption des BDA. Dr.-Ing. Joachim Bach, der Vorsitzende der Zentralen Kommission „Aus- und Weiterbildung", ging in seinem einleitenden Referat davon aus, daß die künftigen Aufgaben ein höheres Ausbildungsniveau und eine ständige Weiterbildung der Architekten erfordern. Die Bildung eines Instituts für die Weiterbildung von Leitkadern auf den Gebieten Städtebau und Architektur, das noch in diesem Jahr seine Tätigkeit in Weimar aufnehmen soll, und die Hochschulreform schaffen dafür gute Voraussetzungen. Der BDA soll durch Fachtagungen, Seminare und andere Weiterbildungsveranstaltungen (nach dem Beispiel der Berliner Bezirksgruppe, über das der Bezirksvorsitzende, Dipl.-Ing. Graffunder, berichtete) das Bildungssystem ergänzen. Das Präsidium bestätigte die Erarbeitung gemeinsamer Standpunkte zur Prognose und das Studium der Organisationswissenschaft als thematische Leitlinien für die Weiterbildung im Jahr 1968.

## BDA-Terminkalender

**Fachtagung der ZFG „Ländliches Bauen" über „Die Herausbildung von ländlichen Siedlungsschwerpunkten und die neuen Aufgaben im ländlichen Bauen"**, 25. und 26. 9. 1968, Schwerin

25. 9. 68: Vorträge

1. Auswirkungen der Entwicklung in der Landwirtschaft und Nahrungsgüterwirtschaft auf die Veränderung der Lebensweise auf dem Lande (Referent: Prof. Dr. Schlicht)
2. Die städtebaulich-architektonische Gestaltung von Siedlungsschwerpunkten auf dem Lande (Referent: Dipl.-Ing. Kraus)
3. Die Bedeutung der ländlichen Siedlungsschwerpunkte als Mittelpunkt des geistigen Lebens und die Aufgaben bei der Entwicklung der gesellschaftlichen Zentren (Referent: Dr. Hanke)
4. Zu den Aufgaben im Wohnungsbau bei der Entwicklung von ländlichen Siedlungsschwerpunkten (Referenten: Dipl.-Ök. Ing. Hörr und Dipl.-Ing. Stange)

26. 9. 68: Diskussion und Schlußwort (Prof. Dr.-Ing. Till Lammert)

**Arbeitstagung der ZFG „Gebiets-, Stadt- und Dorfplanung"**, 3. und 4. 10. 1968, Magdeburg

**7. Bundesvorstandssitzung**
30. und 31. 10. 1968, Leipzig

**Kolloquium der ZFG „Wohn- und gesellschaftliche Bauten"**, 7. 11. 1968, Leipzig

**Lichtbildervortrag:** „Konstruktion und Gestaltung von Bauten mit Seilhängedächern in der ČSSR"
(Referenten: Dipl.-Ing. Postulka, Ing. Weisz)
17. 10. 1968, 14.00 Uhr, in Berlin, Hannoversche Str. 30, Plenarsaal der Deutschen Bauakademie

## Standortplanung neu geregelt

Der Ministerrat der DDR hat eine neue Verordnung über Grundsätze zur Planung der Standortverteilung von Investitionen erlassen, die am 1. 6. 1968 in Kraft getreten ist. Die Verordnung orientiert die Planung auf eine volkswirtschaftlich effektive Standortverteilung der Investitionen im Rahmen einer prognostischen Strukturpolitik.

## Selten alles falsch

Aus einem Leserbrief

Ich betrachte mit großem Vergnügen regelmäßig die Fotos Ihrer Zeitschrift und lese (teilweise) die Artikel, vor allem so spaßige wie jenen, in dem dazumal mit deutscher wissenschaftlicher Gründlichkeit der Versuch unternommen wurde, das Wesen sozialistischer Architektur zu definieren.

Anläßlich dieser meiner Privatvergnügen stolperte ich mit der Gründlichkeit des Juristen über den Artikel: "Zur Anwendung der Bodennutzungsverordnung" in Heft 5 und beziehtige Sie der Falschinformation Ihrer Leser:

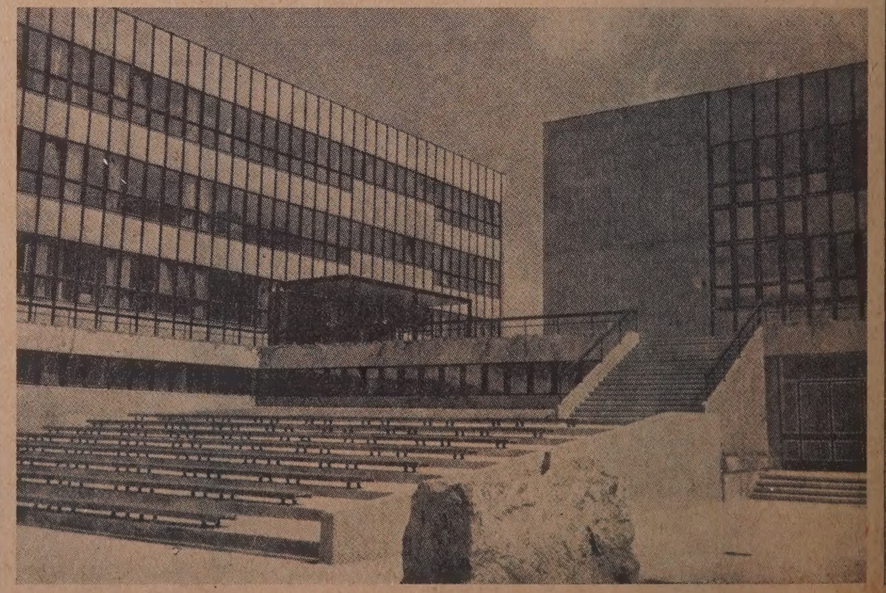
1. "Die im Jahre 1967 herausgegebene BodennutzungsVO" ist nicht vom 4. August 1967. Schon deshalb nicht, weil sie im Jahre 1965 herausgegeben wurde. Die BodennutzungsVO ist vom 17. Dezember 1964 und wurde 1965 im GBl. II 1965 S. 233 veröffentlicht.

2. Die der BodennutzungsVO im Artikel fälschlich zugeschriebene Orientierung auf ... auf ... gibt die Verordnung über Bodennutzungsgebühr. Diese ist zwar vom Jahre 1967, jedoch auch nicht vom 4. August, sondern 15. Juni 1967. Weil selten alles falsch ist, stimmt die Fundstelle für diese Verordnung: GBl. II 1967 Nr. 71 S. 487.

Mit den freundschaftlichen Grüßen eines der "deutschen architektur" bis auf weiteres verbundenen Lesers

Einhorn

Neue Oberschule in Komlo (Ungarn) mit Freilichtbühne. Architekt Jozsef Szsekeres



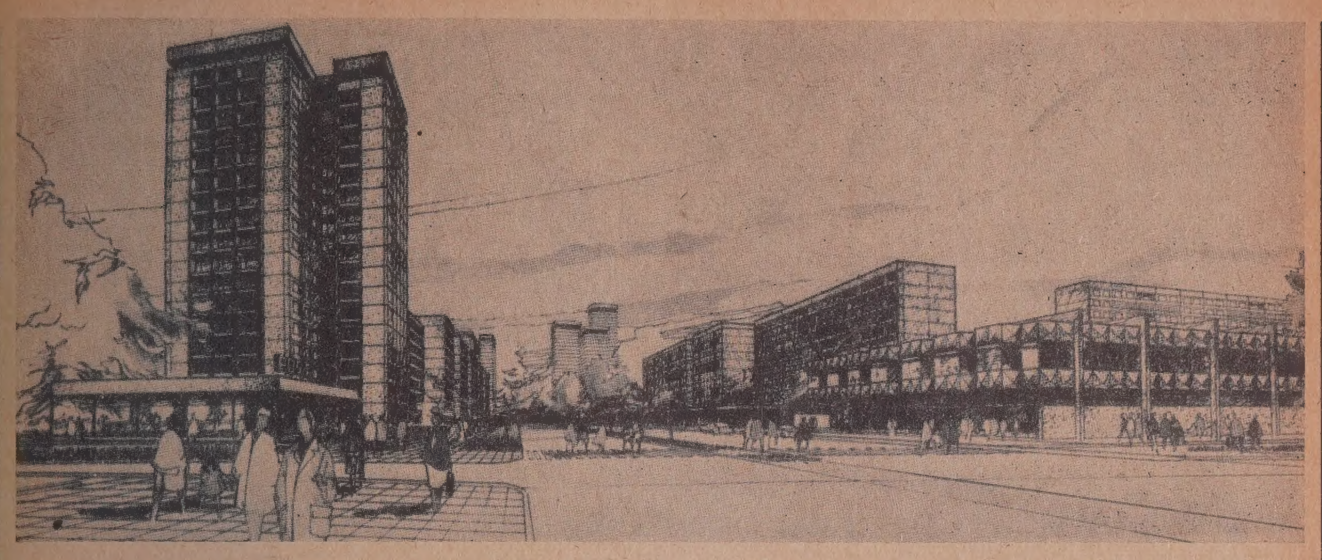
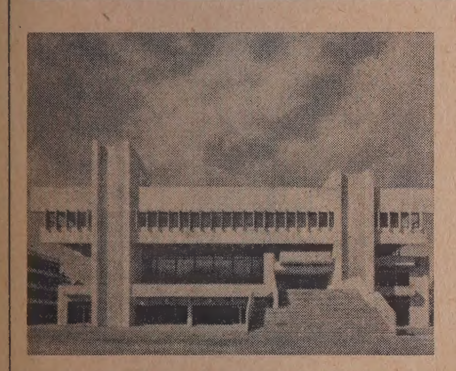


Schaubild für die Gestaltung der Messemagistrale in Leipzig. Entwurf: Kollektiv unter Leitung des Stadtarchitekten Dr.-Ing. Horst Siegel



Das neue Auditorium der Universität Kyushu (Japan) Architekt Kenji Mitsuyoshi

### Wohnstadt für 6500 Studenten

Im Südosten von Karl-Marx-Stadt wurde mit dem Bau einer neuen Mensa für die Technische Hochschule begonnen. Die Mensa bildet den Mittelpunkt einer Wohnstadt für 6500 Studenten, die in den nächsten Jahren gebaut wird und außer den Wohnheimen, Kindergarten und -krippe ein Ambulatorium und ein Sportzentrum mit einer Schwimmhalle umfassen wird.

### Stadtverkehr ohne Autos?

In einer Studie des Batelle-Instituts in Genf werden für die Großstädte des Jahres 2000 neuartige Verkehrsmittel vorgeschlagen. Für kurze Entfernungen werden Transportbänder (Geschwindigkeit 10 bis 16 km/h) für geeignet gehalten. Für mittlere Entfernungen bis 15 km stellt man sich Untergrundzüge vor, die ohne Halt mit konstanter Geschwindigkeit (30 bis 40 km/h) fahren. An den Zu- und Abgangsstellen sollen sich Transportbänder befinden, die den Geschwindigkeitsunterschied zwischen Untergrundzug und Bahnsteig überbrücken. Für den Individualverkehr werden elektrisch betriebene Kraftwagen oder Selbstbedienungstaxis, die durch in der Straßendecke liegende Transportketten bewegt und elektronisch zum gewünschten Ziel gelenkt werden, vorgeschlagen.

### Zitiertes

„Man hat mir eine Rechnung über 1 500 000 Francs für Ihr Haus vorgelegt. Die Summe ist enorm . . . Man darf nichts ohne Voranschlag machen lassen, mit der Verpflichtung, den Voranschlag nicht zu überschreiten. Sie haben das Gegenteil getan. Der Architekt hat sich selber so viel zugemessen, wie er wollte. Und so werden ungeheure Summen zum Fenster hinausgeworfen . . . Wachen Sie mir besser als in diesem Falle über die Zivilausgaben . . . Die Architekten gleichen einander überall."

(Napoleon in einem Brief an seinen Stiefsohn)

### Wer im Glasturm sitzt . . .

Ein 26 m hoher Feuerwachturm wurde erstmals aus Glas gebaut. Der Versuchsturm in Klettwitz trägt ein Korsett aus 15 Betonringen. Seine durchsichtige Umkleidung besteht aus 174 m² Copilit-Profilglas.

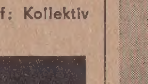
Obwohl noch keine endgültige Einschätzung über die Zweckmäßigkeit vorliegt, wird angenommen, daß die Verkleidung mit dem montagefertigen Bauglaselement Copilit der üblichen Betonplattenverkleidung gleichwertig und in mancher Beziehung sogar überlegen ist.

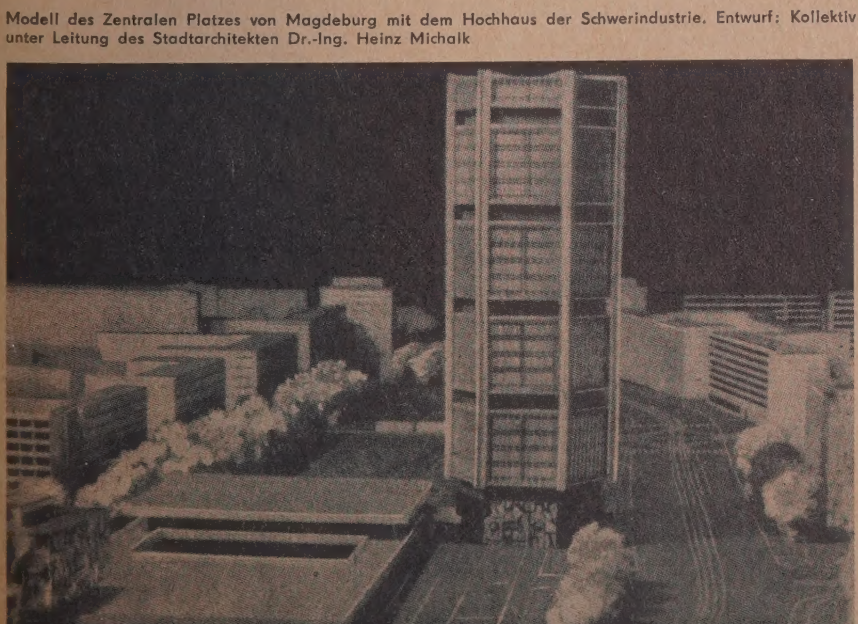
Vom Material-, Transport- und Zeitaufwand her ist die Ausstattung mit Glas wesentlich günstiger. Von der Bühne des „G 29" — wie er von seinem Projektanten, Baumeister Marusch, bezeichnet wird — kann eine Fläche von 4000 ha kontrolliert werden.

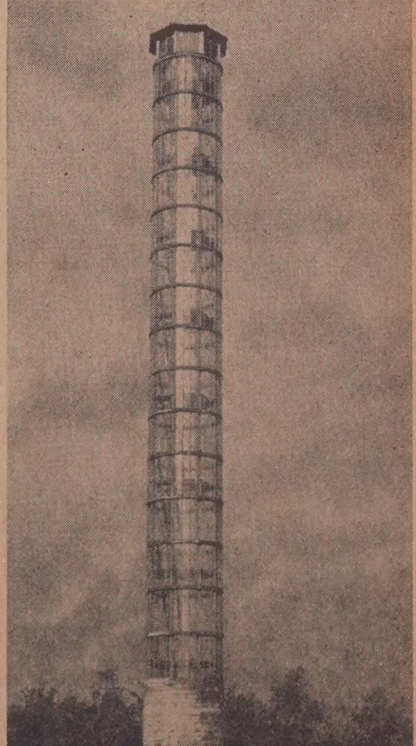
Der Turm hat 9 Etagen. Sein Durchmesser beträgt 2,70 m. Übrigens stand hier bei Klettwitz bereits der erste hölzerne Feuerwachturm der Welt. Heute gibt es rund 70 Feuerwachtürme im Cottbuser Forst, einer davon ist der „gläserne" von Klettwitz.

I. K.

Modell des Zentralen Platzes von Magdeburg mit dem Hochhaus der Schwerindustrie. Entwurf: Kollektiv unter Leitung des Stadtarchitekten Dr.-Ing. Heinz Michalk







# Städtebau und Architektur bei der Gestaltung des entwickelten gesellschaftlichen Systems des Sozialismus (Thesen)

Die nachfolgenden Thesen sollen als eine Grundlage für die Vorbereitung der 22. Plenartagung der Deutschen Bauakademie am 23. und 24. 10. 1968 dienen. Sie sollen im Ergebnis der Plenartagung überarbeitet werden und die neuen Erfahrungen in Forschung und Praxis bei der Gestaltung unserer Städte und Siedlungsschwerpunkte zusammenfassen. red.

(1) Bei der Gestaltung des entwickelten gesellschaftlichen Systems des Sozialismus in der DDR werden alle Bereiche des Lebens der Gesellschaft immer mehr durch gesamtgesellschaftliche, systembedingte Faktoren und durch die Einbeziehung aller Bürger bestimmt. Die Architektur mit ihren vielfältigen Beziehungen zu allen Bereichen des gesellschaftlichen Lebens hat deshalb eine erstrangige gesellschaftspolitische Bedeutung. Sie hat als Bestandteil des gesellschaftlichen Systems immer weitreichendere und differenziertere Beziehungen räumlich zu erfassen und zu ordnen. Dieser Prozeß und die geplante Steigerung des Bauvolumens werden im Prognosezeitraum zu einer grundlegenden Veränderung und Regeneration der Städte und Dörfer, zu einem mit den Zielen des gesellschaftlichen Fortschritts übereinstimmenden Wandel ihrer Struktur führen.

(2) Städtebau und Architektur haben die Aufgabe, das individuelle und gesellschaftliche Leben in unserer Republik räumlich zu organisieren. Das Ziel der Umgestaltung unserer Städte und Dörfer ist es daher, die vielfältigen gesellschaftlichen Bedürfnisse und Beziehungen in neuen räumlichen Strukturen sinnvoll zu ordnen und wirksam zu machen und solche Bedingungen zu schaffen, unter denen sich die Persönlichkeit in der sozialistischen Menschengemeinschaft frei entfalten und vervollkommnen kann.

Von den Perspektiven der sozialistischen Lebensweise ausgehend, müssen die Wechselbeziehungen aller Bereiche des gesellschaftlichen Lebens – Arbeit und Wohnen, Bildung und Erholung, Versorgung und Betreuung – in ihrem Systemzusammenhang erfaßt werden. Die Gestaltung der räumlichen Umwelt entsprechend den vielfältigen Bedürfnissen der sozialistischen Gesellschaft und deren Widerspiegelung mit den der Architektur eigenen Mitteln ergeben jene Wechselwirkung, von der man sagt, daß der Mensch die Stadt und die Stadt den Menschen formt.

(3) Eine für die DDR typische sozialistische Architektur wird bestimmt von den konkreten gesellschaftlichen Bedingungen, den spezifischen Eigenheiten unseres Landes und den Perspektiven unserer gesellschaftlichen Entwicklung. Es geht darum, aufbauend auf den bisherigen Leistungen der sozialistischen Architektur, mit dem Blick auf das Morgen unserem Volk eine architektonische Umwelt zu schaffen, die optimale Bedingungen für die Entwicklung der Produktion und aller Bereiche unseres gesellschaftlichen Lebens schafft. Es geht um die sozialistische Architektur – nicht irgendwo und irgendwann, sondern heute und hier in der DDR. Die Wesenszüge der sozialistischen Architektur und die Vorzüge der sozialistischen Ordnung werden gestaltbar nur durch parteiliche Auseinandersetzung mit den konkreten Aufgaben unserer gesellschaftlichen Praxis. Dazu sind das wissenschaftliche Erfassen der spezifischen politischen, ökonomischen, technischen, funktionellen und ästhetischen Faktoren der jeweiligen architektonischen Aufgabe und ihre schöpferische Umsetzung in eine charakteristische und architektonische Gestalt erforderlich. Das schließt den Kampf um den höchsten volkswirtschaftlichen Nutzeffekt und das Ringen um höchste Ausdruckskraft bei der Gestaltung der Arbeits- und Wohnumwelt ein.

(4) Die Architektur entwickelt sich in der DDR auf der Grundlage der Herrschaft der Arbeiterklasse und des werktätigen Volkes und hat mit dem Sieg der sozialistischen Produktionsverhältnisse ihre eigene stabile und gesicherte gesellschaftliche und ökonomische Grundlage erhalten. Als Bestandteil der gesamten gesellschaftlichen Entwicklung vollzieht sich ihre Entwicklung in der DDR frei von Krisen und Pessimismus.

Dagegen werden die Wesenszüge der Architektur in kapitalistischen Ländern unabhängig vom subjektiven Wollen und progressiven Engagement einzelner Architekten, durch die Entwicklungsgesetze der kapitalistischen Gesellschaft geprägt. Die enge Bindung von Architektur und Städtebau an die politischen und ökonomischen, sozialen und kulturellen Verhältnisse der sozialistischen Gesellschaft bedingt ihren Klassencharakter und schließt jede Konvergenz mit der Entwicklung der Architektur in kapitalistischen Ländern aus. Sozialistische Architektur wird daher weder durch prinzipienloses Kopieren westlicher Vorbilder noch durch unfruchtbares Theoretisieren über westliche Architekturtendenzen, sondern nur durch eigenständige, schöpferische Arbeit und wissenschaftliche Auseinandersetzung mit unserer gesellschaftlichen Praxis unter Einschluß einer kritischen Aneignung fortgeschrittenster internationaler Erkenntnisse und Erfahrungen gefördert.

(5) Die Gestaltung der räumlichen Umwelt für die sozialistische Gesellschaft vollzieht sich vor allem innerhalb unserer vorhandenen Städte und Dörfer und führt zu deren schrittweiser sozialistischer Umgestaltung.

Vor uns steht das Problem, den aus überwundenen Gesellschaftsformationen überkommenen Zustand der Städte und Dörfer – ihre oft unzulängliche, den Lebensbedingungen nicht mehr entsprechende Struktur und räumliche Ordnung, aber auch die in großem Umfang vorhandene physische und moralische Überalterung der Substanz – durch Umbau und ständig steigendes Neubauvolumen zu überwinden und von Grund auf zu verändern. Die planmäßige Veränderung der Struktur unserer Städte – die Entwicklung der historisch gewachsenen Stadt zur sozialistischen Stadt – ist kennzeichnend für unsere Gegenwart. Dieser Prozeß beginnt bei der Wohnung und greift über die Stadt in das Siedlungsnetz ein. Die Umgestaltung der wichtigsten Städte und Siedlungsschwerpunkte ist dabei eine der wichtigsten architektonischen und volkswirtschaftlichen Aufgaben im Prognosezeitraum. Es gilt, diesen Prozeß planmäßig mit konzentrierten Maßnahmen im Zusammenhang mit der weiteren Entwicklung der ökonomischen Gesamtstruktur zu führen.

(6) Eine der vornehmsten Aufgaben der Architektur besteht darin, die charakteristische Gestalt unserer Landschaft, unserer Städte und Dörfer durch eindrucksvolle und unverwechselbare architektonische Lösungen zu bereichern und damit den Stolz der Bürger auf ihre sozialistische Heimat und die Liebe zu ihr zu vertiefen, die Kraft und die Lebensfreude unseres Volkes zu manifestieren.

Den großen gesellschaftlichen Maßstab der Epoche des Sozialismus in großzügige architektonische Kompositionen umzusetzen, den Reichtum des sozialistischen Lebens in lebendig gegliederten, erlebnisreich gestalteten architektonischen Werken widerzuspiegeln und Zeichen unserer Zeit und unserer Entwicklung zu setzen, erfordert Mut zu einmaligen und phantasievollen Bauten. In wachsendem Maße wird der Reichtum sozialistischer Lebensbeziehungen lebendige und differenzierte architektonische Lösungen erfordern; er ist mit Schematismus und Monotonie in den räumlichen Strukturen und der Bebauung unserer Städte und Dörfer unvereinbar. Die echte Bereicherung unseres Heimatbildes grenzt sich aber zugleich von subjektivistischer Effekthascherei auch dadurch ab, daß sie auf der Grundlage des wissenschaftlich-technischen Höchststandes im Bauwesen unter Anwendung fortgeschrittenster Technologien und als Meisterung eines effektiven, industriellen Bauens erfolgt.

(7) Als Bestandteil der räumlichen Umwelt kommen der bildenden Kunst im Zusammenwirken mit Werken der Architektur bedeutende Aufgaben zu. Sie trägt einerseits zur Differenzierung der räumlichen Wirkung – vom Monumentalen bis zum Intimen reichend – bei und übernimmt andererseits Aufgaben, die mit den Mitteln der Architektur selbst und allein nicht lösbar sind. Die bildende Kunst verstärkt die emotionale Wirkung und inhaltliche Aussage der räumlichen Umwelt.

Das Zusammenwirken mit der Architektur eröffnet der bildenden Kunst zugleich eine neue Entwicklungsperspektive. Als Teil der räumlichen Umwelt erhalten die Werke der bildenden Kunst einen Ort, der ihre Wirksamkeit bedeutend verstärkt. Sie tritt aus den Museen und Ateliers an die breite Öffentlichkeit. Damit werden neue Maßstäbe für die Werke der Malerei und Plastik in unseren Städten und Dörfern gesetzt. Sie erfordern Einsicht in die sich vollziehenden gesellschaftlichen Veränderungen, neue Schaffensmethoden und setzen die schöpferische Gemeinschaftsarbeit zwischen Architekten, Städtebauern und bildenden Künstlern voraus.

(8) Der Strukturwandel unserer Städte und Dörfer ist von großer gesellschaftspolitischer und volkswirtschaftlicher Tragweite und verlangt, daß er als Prozeß auf weite Sicht zielgerichtet gelenkt und geleitet wird.

Planung und Leitung der Volkswirtschaft und der gesamten gesellschaftlichen Entwicklung sind daher die entscheidende Voraussetzung für die Beherrschung dieses Prozesses. Ein wichtiges Arbeitsinstrument und zugleich Mittel und Ausdruck der Planung einer effektiven Struktur unserer Volkswirtschaft und der Territorien sind in diesem Zusammenhang die Generalbebauungs- und Generalverkehrspläne, die zu Leitbildern der territorialen Entwicklung und der Raumordnung entwickelt werden müssen.

(9) Das Tempo und die Wirksamkeit der sozialistischen Umgestaltung unserer Städte, Umfang und Effektivität aller Investitionsleistungen hängen vom konzentrierten und rationellen Einsatz aller Kräfte und Mittel des Perspektivplanes für die Lösung der entscheidenden, den größten Nutzen und die höchste architektonische Wirkung bringenden Aufgaben ab.

Neben der vollen Ausschöpfung der Mittel für den komplexen Wohnungsbau müssen dabei in weit stärkerem Maße die führenden Industriezweige, die Einrichtungen des Handels, der Bildung und der Kultur zur Lösung der territorialen Aufgaben, für den Aufbau und die Nutzung von Gebäuden und Anlagen in den Zentren herangezogen werden.

Das schließt die zweckentsprechende Berücksichtigung gegebener natürlicher Bedingungen und die Nutzung volkswirtschaftlich und kulturgeschichtlich wertvoller Substanz ein. Die Zersplitterung des Bauens auf die Außenbezirke der Stadt, die unzureichende Zusammenfassung von Einzelvorhaben zu Komplexen und die mangelnde Verflechtung aller Maßnahmen zu überwinden, ist nicht nur eine ökonomische Frage, sondern ebenso eine politische und architektonische Aufgabe.

(10) Die gesellschaftspolitische Konzeption ist eine wichtige Voraussetzung für die Planung und den Aufbau städtebaulicher Komplexe und Ensembles. Durch sie werden die politischen, kulturellen, ökonomischen und ästhetischen Anforderungen zu einer programmatischen Leitvorstellung für die architektonische Lösung zusammengefaßt.

Dazu sind für die Entwicklung der Architektur und des Städtebaus wissenschaftlich begründete Prognosen unerläßlich, deren Ausarbeitung wegen der raschen gesellschaftlichen Entwicklung und der Langlebigkeit der Stadt und ihrer Gebäude besonders kompliziert ist. Grundlage derartiger Prognosen können nur die Prognosen der gesamten gesellschaftlichen Entwicklung, der Entwicklung der Produktivkräfte und der Produktionsverhältnisse sein. Die gesellschaftspolitischen Konzeptionen können – ausgehend von diesen Materialien – nur in Gemeinschaftsarbeit zwischen dem gesellschaftlichen Auftraggeber und Architekten, Wissenschaftlern, Künstlern, der Industrie und der demokratischen Öffentlichkeit erarbeitet werden.

(11) Grundlage und Voraussetzung für die Realisierung der umfangreichen und komplizierten Aufgaben ist eine bedeutende Leistungssteigerung unserer Bauproduktion im Prognosezeitraum vor allem auf dem Wege einer zielstrebigen Anwendung neuer konstruktiver, technologischer und organisationswissenschaftlicher Erkenntnisse.

Auf der Basis der neu geschaffenen Bauindustrie muß der Kampf um den wissenschaftlich-technischen Höchststand in Produktivität, Bauzeit, Qualität und Kosten geführt werden. Die wissenschaftlich-technische Revolution erfordert dabei eine immer breitere Einbeziehung der Leistungen und Möglichkeiten der mit der Bauindustrie eng verflochtenen Zweige der gesamten Industrie. Als Finalproduzent der Gebäude und Komplexe übernehmen die Baubetriebe in diesem Prozeß nicht nur eine volkswirtschaftliche, sondern auch eine große kulturelle Verantwortung.

(12) Es ist eine Gesetzmäßigkeit, daß die Entwicklung der sozialistischen Architektur und der architektonische Gestaltungsprozeß mit der weiteren Entfaltung der sozialistischen Demokratie immer mehr zu einer Angelegenheit der ganzen Gesellschaft werden.

Das ergibt sich aus dem Charakter der sozialistischen Gesellschaftsordnung und kommt in der schöpferischen Einbeziehung aller Schichten der werktätigen Bevölkerung unter Führung der Partei der Arbeiterklasse in den Prozeß der Gestaltung unserer räumlichen Umwelt zum Ausdruck. Das Verhältnis zwischen Auftraggeber und Architekt erhält dadurch eine völlig neue Qualität. Die Stellung des sozialistischen Architekten ist durch seine hohe Verantwortung vor der gesamten Gesellschaft charakterisiert, gleichzeitig verstärkt sich auch die Verantwortung des gesellschaftlichen Auftraggebers und seiner gewählten Vertreter dadurch, daß sie immer mehr aktiv an der Lösung konkreter architektonischer Aufgaben teilnehmen.

(13) Der architektonische Gestaltungsprozeß erfordert einen hohen Grad an Organisiertheit. Seine wissenschaftliche Steuerung und Regelung sind entscheidend für die Qualität der architektonischen Leistungen und für die materielle und ideelle Effektivität der räumlichen Umwelt.

Von großer Bedeutung ist die Herstellung eines zielstrebigen und schöpferischen Zusammenwirkens der Architekten, Ökonomen, Technologen und Ingenieure, der Soziologen, Mediziner und Psychologen und nicht zuletzt der bildenden Künstler in allen Phasen des Prozesses. Dabei haben wir die Aufgabe, die gesellschaftstheoretischen und soziologischen Einsichten in das Wesen der sozialistischen Lebensweise zu vertiefen, praktikable Erkenntnisse von ihren differenzierten Wechselwirkungen mit der räumlichen Umwelt zu gewinnen und sie in der schöpferischen Arbeit anzuwenden.

Ebenso entscheidend ist die Rationalisierung der Planungs- und Projektierungstätigkeit durch eine bessere Gestaltung der Planungs- und Projektierungsabläufe auf der Grundlage der sozialistischen Organisationswissenschaft und durch Einführung modernster Methoden, Techniken und Verfahren mit dem Ziel, schöpferische Kräfte freizusetzen für die sorgfältig und langfristige Durchdringung der architektonischen Aufgaben und ihrer wissenschaftlichen Aufbereitung.

(14) Die Beherrschung des architektonischen Gestaltungsprozesses stellt immer höhere Anforderungen an die Wissenschaft als Voraussetzung für eine optimale Leitungstätigkeit.

Die Architekturwissenschaft muß sich daher zu einer Disziplin entwickeln, die in enger Zusammenarbeit mit vielen anderen Wissenschaften in der Lage ist, die Grundlagen für die Leitung und Steuerung des architektonischen Gestaltungsprozesses in Übereinstimmung mit den Bedingungen und Erfordernissen der sozialistischen Gesellschaftsformation zu schaffen. Der Schwerpunkt der Forschung muß sich dabei von Teillösungen immer mehr auf Ideen, Verfahren und Systeme verlagern. Die zunehmende Verflechtung des architektonischen Gestaltungsprozesses mit einer Vielzahl anderer Lebenstätigkeiten der Gesellschaft bedingt neben der höheren gesellschaftlichen Verantwortung des Architekten auch eine bedeutende Ausweitung seines Tätigkeitsgebietes. Das setzt neue und umfassendere Maßstäbe für das Berufsbild des Architekten und für seine Aus- und Weiterbildung an den Hochschulen und in den Betrieben voraus. Die Sicherung eines schnellen wissenschaftlich-technischen Fortschritts hängt nicht zuletzt davon ab, wie es gelingt, die politische Haltung und die wissenschaftliche Bildung der Architekten in den Forschungs- und Projektierungseinrichtungen – besonders im Hinblick auf die Aneignung von Denkmethoden und Erkenntnissen anderer Wissenschaftsdisziplinen – ständig zu erhöhen und in den Ausbildungsplänen zu berücksichtigen.

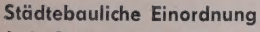
# Fichtelberghaus

Architekt BDA Konrad Reimann
VEB Hochbauprojektierung Karl-Marx-Stadt

| | |
|---|---|
| Projektant: | VEB Hochbauprojektierung Karl-Marx-Stadt |
| Aufgabenstellung und Projekt: | Architekt BDA Konrad Reimann<br>Architekt BDA Klaus Sandner<br>Architekt BDA Sigurd Heilmann |
| Innengestaltung: | Innenarchitekt BDA Ernst Lucha<br>Innenarchitekt BDA Erich Weigel |
| Statik und Konstruktion: | Bauing. Eberhard Donnert |
| Bauwirtschaft: | Bauing. Fritz Dürnbach<br>Paul Müller |
| Heizung: | Ingenieur Fritz Hösel |
| Lüftung: | Ingenieur Gottfried Becher |
| Sanitärtechnik: | Ingenieur Gustav Rosner |
| Elektroanlagen: | Ingenieur Fritz Stadelmeyer<br>PGH des Elektrohandwerks Eleba Ehrenfriedersdorf (Erzgeb.) |
| Fernmeldeanlagen und Elektroakustik: | Ingenieur Weber<br>VEB Fernmeldeanlagenbau Karl-Marx-Stadt |
| Küchentechnik: | Ingenieur Curt Heym,<br>VEB Wärmegerätewerk Dresden-Cossebaude,<br>Großküchenprojektierung |
| Tiefbau und Außenanlagen: | Dipl.-Ing. Karl Müller,<br>Dipl.-Ing. Joachim Steudel |
| Wasserversorgungsanlage: | Bauing. Eberhard Meyer |
| Beteiligte Künstler: | Bildhauer Johann Belz, Karl-Marx-Stadt<br>Industrieformgestalter Hans Brockhage, Schwarzenberg<br>Maler Karl-Heinz Westenburger, Tannenberg<br>Maler Rudolf Fleischer, Karl-Marx-Stadt<br>Keramikerin Maria März, Meißen<br>Maler Rudolf Kraus, Karl-Marx-Stadt |



1 Südwestseite – Blick von der Wetterwarte



**Städtebauliche Einordnung**

Auf Grund der allgemeinen Bedeutung des Kurortes Oberwiesenthal und des Fichtelberges, im besonderen für den Urlauber-, Touristen- und Sportverkehr, war es notwendig, an Stelle der im Jahre 1963 durch Brand zerstörten Gaststätte auf dem Gipfel des Fichtelberges eine neue zu bauen.

Die Einordnung der neuen Gebäude erfolgte unter Berücksichtigung der auf dem Berg vorhandenen Bauwerke (Wetterwarte und Seilbahnstation). Dabei waren verschiedene Forderungen des Meteorologischen Dienstes der DDR, des Geodätischen Dienstes Leipzig und des Geodätischen Instituts Potsdam zu berücksichtigen. Fichtelbergauffahrt, Seilbahnschneise und Himmelsleiter waren für die Lage des Aussichtsturmes bestimmend. Er ist etwa im Schnittpunkt dieser drei Hauptwege zum Fichtelberg eingeordnet.

**Funktion**

Der Gebäudekomplex gliedert sich in das Hauptgebäude mit 596 Gastraumplätzen und den erforderlichen gastronomischen Einrichtungen, das Unterkunftsgebäude für das Personal mit 18 Einbett-, 21 Zweibettzimmern und 5 Wohnungen und den Aussichtsturm.

Die Gasträume werden durch zwei Eingänge auf der Vorderseite erschlossen. Durch den Eingang unter dem die gesamte Terrasse überspannenden Vordach am Turm gelangt der Gast in die Wärmehalle mit Wärmebänken, der Garderobe für das Selbstbedienungs- und Grillrestaurant und einem Kiosk. Hinter der Garderobe befindet sich ein Trockenraum für feuchte Skibekleidung.

Von der Halle aus gelangt man in das Selbstbedienungsrestaurant mit 240 Sitzplätzen, in dem das Durchlaufsystem angewendet wird. Die Entnahme- und Ausgabeflächen befinden sich auf der Längsseite des Gastraumes, die der Fensterseite gegenüberliegt, und grenzen unmittelbar an die Produktionsräume an. Zur Abtrennung der Durchlaufreihe vom Gastraum wurde eine Piacrylwand eingebaut. Das Abräumen des Geschirrs erfolgt durch Abräumerinnen, die zugleich das Säubern der Tische besorgen.

Der langgestreckte Gastraum bietet viele Fensterplätze und wird durch zwei Raumteiler aus Rundholzabschnitten optisch in kleinere Platzbereiche gegliedert.

In dem im Obergeschoß liegenden Grillrestaurant mit insgesamt 98 Sitzplätzen bildet die Speisenbar mit ihren 18 am Tresen befestigten lederbezogenen Barhokkern den Mittelpunkt des Raumes.

Der zweite Eingang erschließt die ebenfalls im Obergeschoß angeordneten Gasträume des Cafés und Salons. Die dazugehörige Garderobe mit Trockenraum und die WC befinden sich im Erdgeschoß.

Im 206 Gästen Platz bietenden Café wird die Tanzfläche durch einen Raumteiler aus Stahl so abgetrennt, daß in Verbindung mit der zwischen Café und Grillrestaurant eingebauten sechsteiligen Schiebewand eine variable Nutzung dieses Raumteiles möglich ist. So kann zum Beispiel bei größeren Veranstaltungen durch teilweises oder völliges Öffnen der Wand eine Verbindung der Gasträume des Cafés und Grillrestaurants erreicht werden, wobei die Tanzfläche dann in der Mitte dieser beiden Räume liegt.

Der Salon mit seinen 52 Gastplätzen ist in erster Linie für besondere Anlässe vorgesehen, wird aber auch planmäßig gastronomisch genutzt. Ein Vorraum mit Garderobenanlage erhält vor allem bei geschlossenen Gesellschaften seine volle Bedeutung.

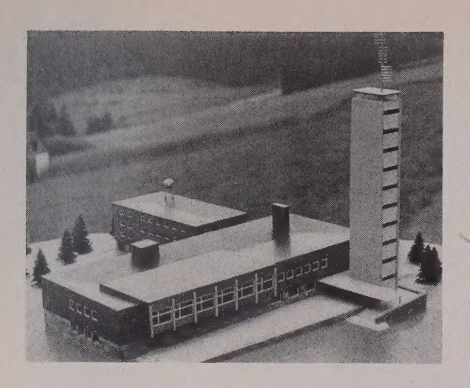
Von der Hofseite aus werden der Wirtschaftsbereich mit Warenanlieferung, Lager-, Produktions-, Sozial- und Verwaltungsräumen sowie die betriebseigene Wäscherei und die technischen Einrichtungen erschlossen.

Im Erdgeschoß befindet sich die Hauptküche mit den wichtigsten Produktionsräumen. Die Küche im Obergeschoß ist als Endküche so ausgelegt, daß von ihr aus die drei Gasträume des Obergeschosses mit warmen Speisen versorgt werden können. Ein Kleinlastenaufzug verbindet beide Küchen und die im Kellergeschoß befindlichen Vorbereitungsräume miteinander.

In der Patisserie werden Torten, Eis, Schlagsahne und so weiter für den eigenen Bedarf hergestellt. Das Angebot erfolgt mittels Kuchenwagen.

Neben der im Kellergeschoß des Unterkunftsgebäudes liegenden Wäscherei befinden sich unter anderem zwei Garagen und technische Räume.

Jedes Unterkunftsgeschoß ist mit einem innenliegenden Sanitärkern mit Selbstkochküche und einem Aufenthaltsraum versehen. Ein Klubraum für das gesamte Personal befindet sich im Verbindungsbau über der Trafostation.



2 Modellfoto

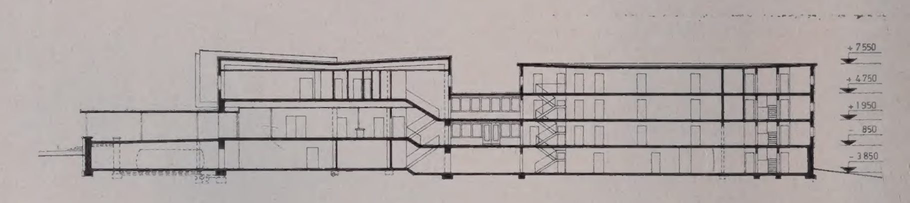
Um den Besuchern des Fichtelberges einen Rundblick über das mittlere Erzgebirge, den Erzgebirgskamm, die benachbarten Berge in der ČSSR und den Einblick nach dem Kurort Oberwiesenthal zu ermöglichen, wurde der 40 m hohe Aussichtsturm gebaut. Die Kapazität beträgt täglich 4000 bis 5000 Turmbesucher. Der Personenaufzug kann 13 Personen einschließlich Bedienung befördern. Auf dem Turm befindet sich der 12 m hohe und zwei Geschosse in das Bauwerk eingreifende Mast des Fernsehkanalumsetzers.

### Konstruktion

Die Bauweise wurde von den klimatischen Bedingungen und den Geländeverhältnissen auf dem höchsten Berg der DDR maßgebend beeinflußt und mit dem Hauptauftragnehmer Bau abgestimmt. Aus diesem Grunde wurde für den Hauptbau eine Stahlkonstruktion in Form eines Vier-Feld-Rahmens mit drei Rahmentragstützen zur Auflagerung der trapezförmigen Blechträger als Dachtragwerk gewählt (12 m Stützweite, 4,80 m Binderabstand). Da jedoch eine wirtschaftliche Stahlmontage erst ab Oberkante Kellerdecke möglich war, wurde die Stahlkonstruktion auf das monolithisch hergestellte Kellergeschoß aufgesetzt. Dabei diente die in Ortbeton ausgeführte Kellerdecke als Montageebene und wurde mit zwei Autokranen befahren. Die Umfassungswände des Hauptbaus sind bis zur Oberkante der Erdgeschoßdecke und der Sockelgeschoßdecke des Unterkunftgebäudes in Schlettauer Gneis mit Ziegelhintermauerung ausgeführt. Die

| | |
|---|---|
| Investbauleitung: | Bauing. Werner Wendisch, Bezirksdirektion des volkseigenen Einzelhandels, Karl-Marx-Stadt |
| Hauptauftragnehmer Bau: | BMK Süd Karl-Marx-Stadt, Bereichstechnologie V Annaberg |
| Aufgabenstellung: | Mai 1964 bis Februar 1965 |
| Projekt: | März 1965 bis März 1966 |
| Bauausführung: | 15. März 1966 bis 28. Juli 1967 |

3 Querschnitt 1 : 750




4 Kellergeschoß 1 : 750

1 Hydrophoranlage
2 Öllager
3 Lüftungsmaschinenraum
4 Nährmittel
5 Hülsenfrüchte
6 Naßgemüse
7 Wiss. Arbeitsraum
8 Kartoffellager
9 Obst und Gemüse
10 Obstlager
11 Roheiserzeugung
12 Kartoffel- und Gemüseputzraum
13 Eigenbedarf
14 Getränke
15 Konserven
16 Reservegeschirr
17 Müllraum
18 Weißwein
19 Bierkühlraum
20 Tiefkühlraum
21 Wild- und Geflügelkühlraum
22 Leergutraum
23 Wild- und Geflügelvorbereitung
24 Garderobe und Waschraum
25 Heizer
26 Umformer
27 Ölvorwärmer
28 Boilerraum
29 Maschinenraum
30 Abstellraum für Wintersportgeräte
31 Müllverbrennungsofen
32 Heizung
33 Trafostation
34 Lager
35 Wäschemagazin
36 Mangelraum
37 Wäscherei
38 Garage
39 Mieterkeller
40 Waschküche für Mieter
41 Trockenraum
42 Werkstatt
43 Hausanschlußraum
44 Batterieraum
45 Kühlmaschinen

5 Erdgeschoß 1 : 750

1 Eingangshalle
2 Selbstbedienungsgaststätte
3 Garderobe
4 Trockenraum
5 Warenannahme
6 Feinputzraum
7 Fischzubereitung
8 Fleischzubereitung
9 Tagesvorräte
10 Sanitätsraum für Gäste
11 Geschirrspüle
12 Kühlraum für Molkereiprodukte
13 Kühlraum für Fleisch
14 Lager
15 Brotraum
16 Kalte Küche
17 Warme Küche
18 Küchenleiter
19 Unverbrauchte Speisen
20 Kiosk
21 Topfspüle
22 Abstellraum
23 Archiv
24 Trafostation
25 Pförtner und Kofferraum
26 Aufenthaltsraum
27 Zweibettzimmer
28 Einbettzimmer
29 Schlafzimmer
30 Wohnzimmer
31 Küche
32 Bad
33 Selbstkochkammer
34 Aufzugshalle

4

5

übrigen Geschosse bestehen aus 240 mm und 365 mm starkem Ziegelmauerwerk mit außen angebrachten, 35 mm starken HWL-Platten mit Porenverschluß als Wärmedämmschicht. Als Witterungsschutz ist eine 22 mm starke hinterlüftete Holzverschalung aus Kambala angebracht. Nach verschiedenen Untersuchungen und Proben durch den VEB Lackfabrik Coswig wurde sie mit einem speziell für dieses Holz zugerichteten Bootslack in Form eines imprägnierenden Lackanstriches versehen.
Als Dachdecke wurden auf dem Hauptbau Deckenelemente der Stahlbetonskelettbauweise 2 Mp verlegt. Die beiden Giebelfelder sind als Windscheiben in Ortbeton ausgeführt. Für die Decke über dem Erdgeschoß des Hauptbaus sowie für alle Decken des Unterkunftsgebäudes wurde

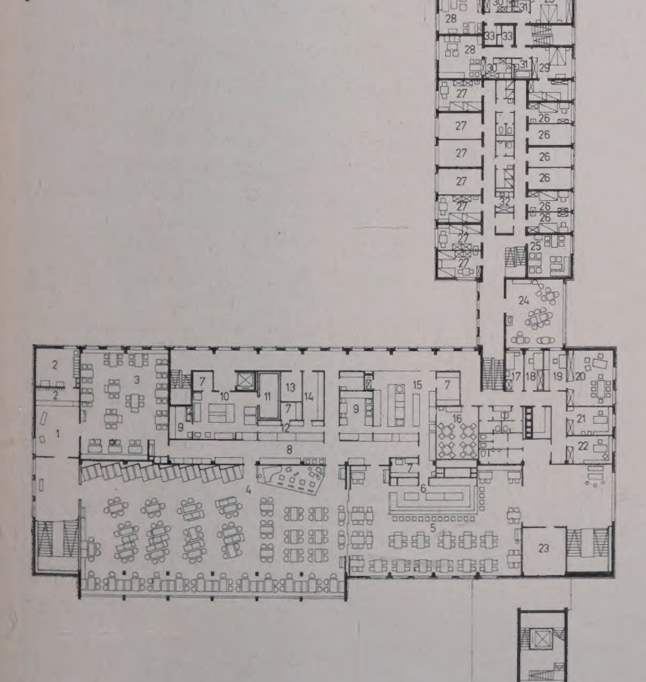
**7** Eingangshalle am Aussichtsturm. Blick zum Eingang
Fußboden Granit, Wände Schlettauer Gneis und Stuckputz, beheizte Sitzbänke, Reliefkarte von Hans Brockhage und Karl-Heinz Westenburger

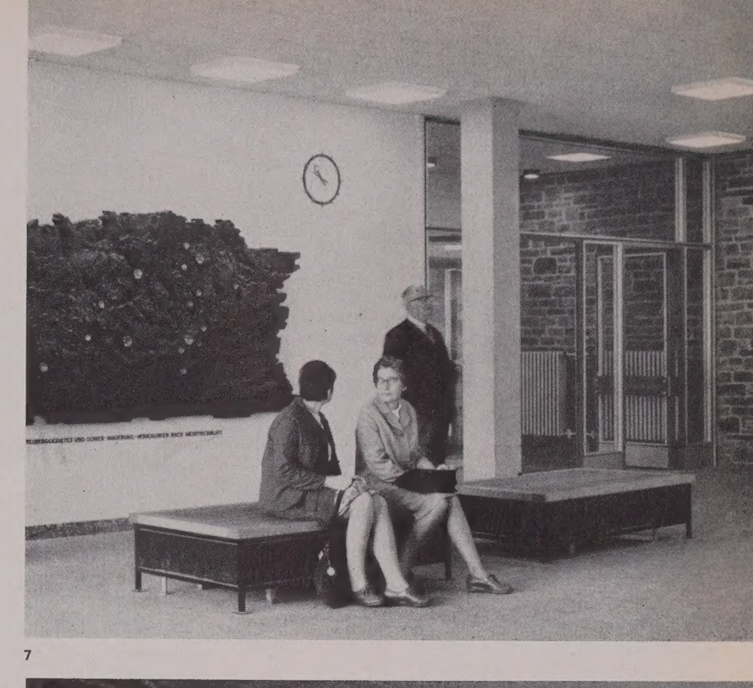
**8** Halle vor dem Grillrestaurant
Stuckfertigteildecke, Fußboden roter Marmor

**9** Salon
Wände Birnbaum, Fußboden Parkett und Velourbelag, Akustikdecke aus Stuckfertigteilen

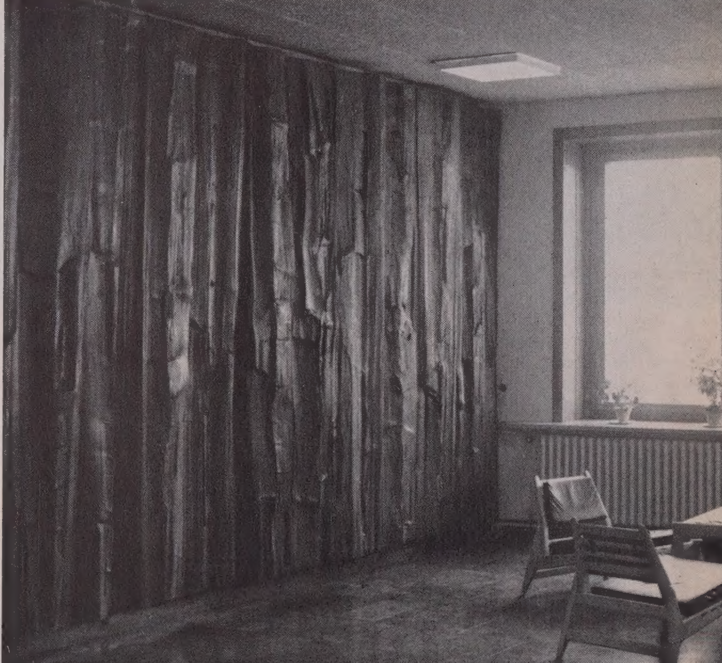
**6** I. Obergeschoß 1 : 750
1 Vorraum
2 Garderobe
3 Salon
4 Café
5 Restaurant
6 Grillbar
7 Handlager
8 Kellnergang
9 Spüle
10 Patisserie
11 Kühlraum Patisserie
12 Büfett
13 Kühlmaschinen
14 Getränkelager
15 Kalte und warme Küche
16 Personal- und Musikerspeiseraum
17 Frauenruheraum
18 Zentrale
19 Sekretariat
20 Betriebsleiter
21 Bonkontrolle
22 Restaurantleiter
23 Möbellager
24 Klubraum
25 Aufenthaltsraum
26 Einbettzimmer
27 Zweibettzimmer
28 Wohnzimmer
29 Schlafzimmer
30 Küche
31 Bad
32 Selbstkochkammer
33 Abstellraum

6





7



8

9



die Rippendecke FR 190 verwendet. Die entspannten und mit einer PVC-Spezialfolie eingedeckten Dachflächen sind nach innen entwässert.
Der Aussichtsturm wurde bis auf das in Stahlkonstruktion aufgesetzte Aussichtsgeschoß in Gleitbauweise errichtet. Zwei Rahmen nehmen die Horizontalkräfte vom Antennenmast auf. Unterhalb der über dem 10. Turmgeschoß eingebauten Stahlbetondecke ist der Mast auf Stahlunterzüge abgesetzt. Treppenläufe, Decken und Dachplatte sind in Ortbeton nach Beendigung der Gleitarbeiten eingebracht worden.
Für die Verglasung der Holz-Aluminium-Fenster und der Glakresit-Kellerfenster wurden Thermoscheiben verwendet.

### Technische Anlagen

Zur Versorgung des Gebäudekomplexes waren der Bau einer neuen Trafostation, an die die Wetterwarte und Seilbahn mit angeschlossen wurden, und die Verlegung von etwa 8 km Elektrokabel erforderlich. Die Stromversorgung der Notbeleuchtung erfolgt über Batterie. Das Gebäude ist mit einer Blitzschutzanlage versehen. Die vorhandene Wasserversorgungsanlage mußte erweitert werden. Dazu war der Bau einer Wassergewinnungsanlage, eines Pumpenhauses am Hochbehälter der Stadt Oberwiesenthal, eines Zwischenbehälters von 150 $m^3$ Inhalt mit Pumpenhaus und zweier Gipfelbehälter mit ebenfalls je 150 $m^3$ Inhalt und Schieberkammer einschließlich rund 1600 m Rohrleitung erforderlich.
Eine Phosphatierungsanlage im Zwischenpumpwerk schützt die Rohre der Zuleitung vor Zerstörung durch das zinkaggressive Quellwasser des Fichtelberges. Ab Hydrophoranlage mußte auf Grund der Zinklöslichkeit des Wassers PVC-Rohr verwendet werden.
Die Warmwasserbereitung erfolgt zentral durch zwei Boiler von je 3000 l Inhalt. Das Warmwasserleitungsnetz ist in verzinktem Stahlrohr ausgeführt. Das gesamte Abwasserleitungsnetz ist in Fäkalienstränge und in solche, die fetthaltige Abwässer führen, getrennt. Die Leitungen aus dem Kesselhaus, dem Öltanklager und so weiter werden über einen Ölabscheider geführt.
Fünf ölbeheizte Großkessel mit zusammen 301,6 $m^2$ Heizfläche decken den erforderlichen Wärmebedarf des Hauses. Für die örtlichen Heizflächen der Warmwasserpumpenheizung sind gußeiserne Radiatoren eingebaut.
Zur Erzielung einwandfreier Luftverhältnisse in den Gasträumen, Küchen, innenliegenden WC und Lagerräumen wurden insgesamt elf getrennte Lüftungsanlagen installiert.
Die Beseitigung des anfallenden Mülls erfolgt in einem ölbeheizten Müllverbrennungsofen.
Mittels einer Wählernebenstellen-Anlage IV/25 wird die Fernsprechverbindung innerhalb des Hauses und nach außen hergestellt. Für den öffentlichen Betrieb sind in den beiden Eingangshallen je ein Münzfernsprecher vorhanden. Für genaue Zeitangabe in allen Gebäudeteilen sorgen eine elektrische Hauptuhr und mehrere Nebenuhren. Eine Wechselsprechanlage ermöglicht die Verständigung zwischen verschiedenen Küchenräumen untereinander. Die elektroakustische Hausanlage mit Standard-Tischzentrale wird den Forderungen einer modernen Gaststätte gerecht. Die Lautsprecher in den Unterkunftsräumen können als Rufanlage benutzt werden. Dazu ist im Sekretariat eine Kommando-, Schalt- und Sprechstelle installiert, die es gestattet, jeden Raum getrennt anzusprechen.
Um einen wirtschaftlichen Heizbetrieb zu garantieren, ist eine Meß-, Steuer- und Regelanlage eingebaut. Ferner ist eine Füllstandssignalisierung an den Ölvorratstanks vorhanden.
Die Temperatur wird durch elf Fernthermometer gemessen.

**10** Ausgabereihe im Selbstbedienungsrestaurant Wand Stuckputz, Holzverkleidung Lärche, Keramikteller von Maria März und Rudolf Fleischer



**11**
Selbstbedienungsrestaurant, Blick zur Fensterseite Stirnwände Schlettauer Gneis, Stützen Waschputz, Fußboden rote Klinker, Akustikdecke aus Holzleisten



12
Grillrestaurant — Blick zur Bar
Thekenverkleidung Fohlenfell, Barhocker lederbezogene Drehsitze, Schürze aus Stahl- und getriebenen Kupferplatten von Johann Belz



13
Grillrestaurant
Blick zur Fenster- und zur Schiebewand
Schiebetür Lärche, Fußboden gelber Marmor, Bretterdecke

**Materialien und Details**

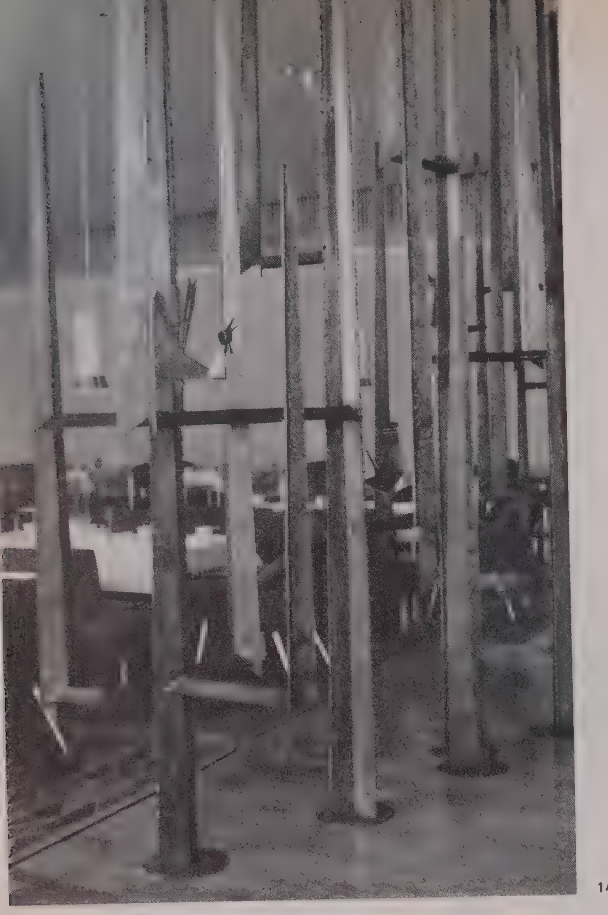
14
Bäume aus Stahl
Raumteiler im Café von Johann Belz

15
Holzstapel
Raumteiler im Selbstbedienungsrestaurant von Hans Brockhage und Karl-Heinz Westenburger

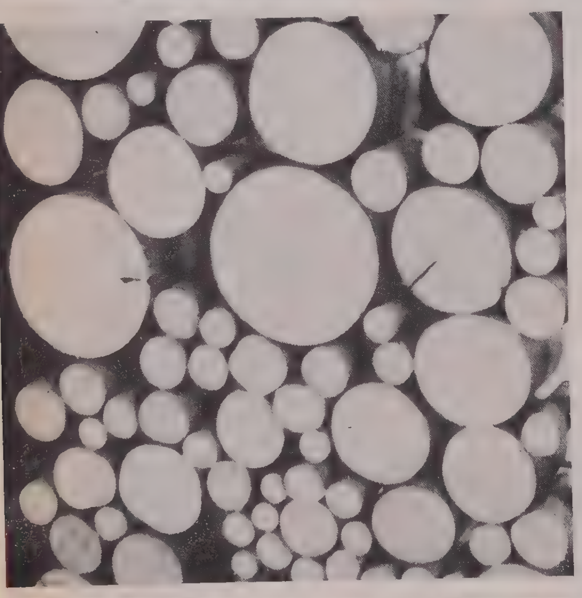
16
Gerissene Stämme
Holzwand vor dem Grillrestaurant von Hans Brockhage

17
Lampen im Café

18
Lampen im Grillrestaurant



14



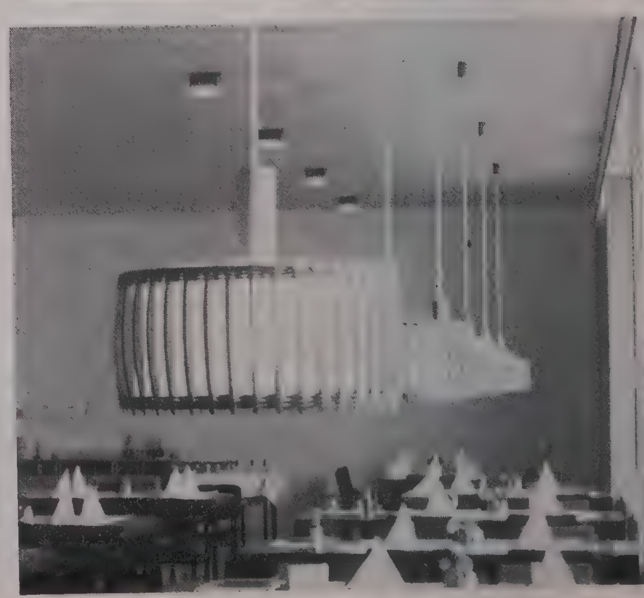
15



17



16



18

19 | 20 Café
Wände Stuckputz, Akustikdecke aus Stuckfertigteilen, Stützen mit Aluminiumprofilen verkleidet, Fußboden Parkett



1 Südwestansicht – der Hotelhochkörper fehlt noch

# Gaststätte „Universum" in Wilhelm-Pieck-Stadt Guben

Architekt BDA Eberhard Kühn
VEB Cottbusprojekt

| | |
|---|---|
| Projektierung: | VEB Cottbusprojekt Produktionsbereich 1 |
| Autor: | Architekt BDA Eberhard Kühn |
| Mitarbeiter: | Architekt BDA Hans-Georg Vollmar<br>Architekt BDA Ewald Jantke |
| Mitwirkende bildende Künstler: | Bildhauer Jürgen von Woyski (Keramikteller)<br>Maler Rudolf Graf (Emaillearbeit) |

**Kennzahlen**

| | |
|---|---|
| Kapazität: | 350 Plätze (+ 120 Terrassenplätze) |
| Umbauter Raum: | 7 880 m³ |
| Baukosten: | 1 689 000 Mark |
| Baukosten/Platz: | 4 800 Mark (ohne Terrassenplätze) |
| Baukosten/m³ umbauter Raum | 215 Mark |
| Projektierungszeit: | 6 Monate |
| Bauzeit: | 1½ Jahre |
| Hauptauftragnehmer Bau: | VEB (K) Bau Guben |

**Städtebauliche Einordnung und Funktion**

Wie aus dem Lageplan ersichtlich, steht die Gaststätte in baukörperlicher und funktioneller Verbindung zu einem Hotel mit rund 100 Betten, das mit seinen eingeschossig angelegten Räumen der Eingangshalle, des Empfangs, der Direktion und seinen Mehrzweckräumen an die Ostseite der Gaststätte anschließt.

Ein optisch abtrennbarer Teil der Speisegaststätte übernimmt die Funktion des Frühstücksraumes. Die zentralen Räume der technischen Gebäudeausrüstung und die entsprechenden Aggregate sind so ausgelegt, daß das Hotel später mühelos angeschlossen werden kann. Vorerst wurde als erster Bauabschnitt die Gaststätte gebaut, die als selbständige Einheit voll funktionsfähig ist. Sie ist das erste Gebäude im neuen Stadtzentrum von Guben und dient als zentrales und größtes Objekt seiner Art der Bevölkerung der gesamten Stadt. Die Einordnung der Gaststätte in die Bebauung des Stadtzentrums wurde im jetzt bestätigten städtebaulichen Projekt festgelegt. Die endgültigen Umrisse der Baumassen wurden zwischen Autor und Städtebauer abgestimmt.

Die Gaststätte enthält ein Speiserestaurant mit 112 Plätzen, ein Konzertcafé mit Weinabteil und zusammen 118 Plätzen, eine Milch-Eis-Bar mit 48 Plätzen, ein Kellerrestaurant mit 72 Plätzen und eine Terrasse mit 120 Plätzen. Außer im Kellerrestaurant (Selbstbedienung) wird überall individuell bedient.

Alle Räume mit Ausnahme des Kellerrestaurants werden über den gemeinsamen Kellnergang von der Küche aus beschickt. Das Kellerrestaurant erhält über einen Kleinlastenaufzug Halbfabrikate, die in einer eigenen kleinen Zubereitungsstrecke fertig bereitet und angerichtet werden. Die Bar übernimmt eine Doppelfunktion und sichert damit die volle Auslastung über den ganzen Tag und die darauffolgende Nacht. Sie steht in besonders enger räumlicher Beziehung zum Konzertcafé und besitzt darüber hinaus wie das Kellerrestaurant einen besonderen Eingang. Die WC-Räume für Gäste liegen zentral an einem abgeschlossenen Gang im Keller. Dieser Gang stellt außer dem Erdgeschoß eine weitere Verbindung zwischen sämtlichen Gasträumen her. Im Kellergeschoß sind auch die Personal- und Sozialräume, die zentralen Räume der technischen Gebäudeausrüstung und einige Lagerräume mit dem Kühlraum für Getränke untergebracht. Auf der Ostseite des Gebäudes liegt im Erdgeschoß eine Belieferungsrampe mit der Warenannahme. Die West- und Südseite des Gebäudes werden von einer Terrasse umschlossen. Sie ist dem Haupteingang, dem Café und der Milch-Eis-Bar vorgelagert.

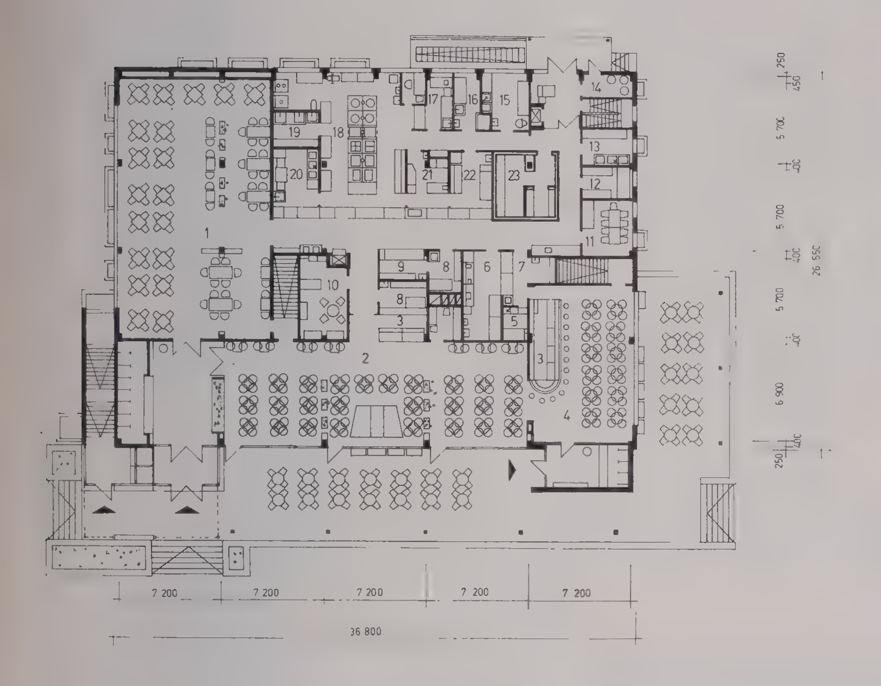
**Konstruktion und Bauweise**

Das tragende Gerüst des eingeschossigen Gebäudes mit voller Unterkellerung besteht aus Stützen und Riegeln der Stahlbetonskelett-Montagebauweise, Laststufe 2 Mp (Stützenabstand 7200 mm mal 6000 mm), die Decke aus L-Schalen des Systems „Menzel", so daß wenig Schalungsarbeiten notwendig waren. Alle Wände wurden gemauert. Damit wird eine günstige Wechselwirkung zwischen einer Auswahl von tragenden Elementen aus einem vorhandenen Sortiment von Fertigteilen und einer monolithischen Ausfachung erzielt, zumal Wände aus Fertigteilen wegen der differenzierten Funktionen im Gebäude zuviel Sonderelemente erfordert hätten.

**Gestalterische Lösung und Ausbau**

Die äußere Gestalt des Gebäudes wird durch große Glasflächen in Stahl-Alumi-

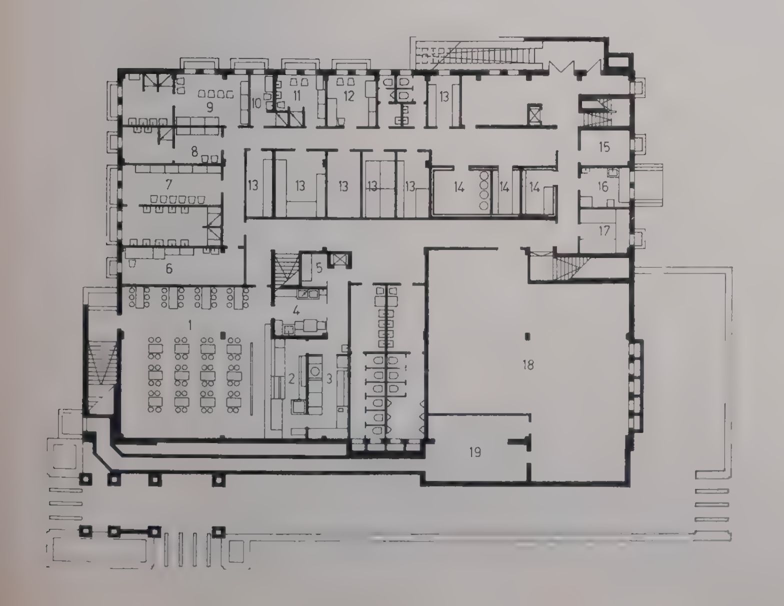
**2** Erdgeschoß 1 : 500
1 Restaurant
2 Café mit Weinabteil
3 Küchenbüfett
4 Milch- und Getränkebar
5 Spülraum (Bar)
6 Vorbereitungsraum (Bar)
7 Ausgabe (Bar)
8 Lager
9 Bierbüfett
10 Gaststättenleiter
11 Personalraum
12 Tagesvorräte
13 Transportraum
14 Abfälle
15 Gemüseputzraum
16 Fischvorbereitung
17 Fleischvorbereitung
18 Kochküche
19 Topfspüle
20 Weißspüle
21 Kaffeeküche
22 Kalte Küche
23 Kühlraum (Fleisch- und Molkereiprodukte)





**4** Teillageplan Stadtzentrum Guben
1 Gaststätte „Universum"
2 Hotel

**3** Kellergeschoß 1 : 500
1 Gastraum (Schnellimbiß)
2 Ausgabe
3 Küche
4 Spüle
5 Lager
6 Hausmeister
7 Umkleide- und Waschraum für Frauen (weiß)
8 Umkleide- und Waschraum für Männer (schwarz)
9 Umkleide- und Waschraum für Frauen (schwarz)
10 Umkleide- und Waschraum für Männer (weiß)
11 Wasch- und Umkleideraum für Reinigungspersonal
12 Frauenruheraum
13 Lager (Spirituosen, Eigenbedarf, Nährmittel, Obst, Naßgemüse, Konserven)
14 Kühlraum (Bier, Wein, Sekt, Wild und Geflügel)
15 Leergut
16 Vorbereitung Wild
17 Kühlmaschinen
18 Hausanschlußraum
19 Luftkammern



nium-Profilen, durch Klinkerflächen und durchbrochene weiße Betonelemente an den Haupteingängen, durch die restlichen, fast weißen Edelputzflächen, durch ein breites Aluminium-Traufband, durch einen Klinkersockel und durch die Terrasse mit ihren Freitreppen und Flächen aus Sandstein und Schiefer bestimmt.
Das Kellerrestaurant erhielt mit der großen Kieselwandfläche, den eingelegten Keramikarbeiten, der Wand- und Stützenverkleidung in Eiche und dem schwarzen Terrazzofußboden einen etwas rustikalen Ausdruck.
Die Gasträume im Erdgeschoß sind ihrer Nutzung und Bedeutung entsprechend gestaltet worden. Im Restaurant dominieren wie im Kellerrestaurant eine durchbrochene abgehängte Licht- und Akustikdecke, gestuckte weiße Wände und ein Brüstungspaneel in Eiche, im Café dagegen eine in der Eingangshalle beginnende Holzverkleidung der Längswand, die sich bis in die Tresenrückwand der Bar fortsetzt. Die Eingangstüren mit ihren Intarsienarbeiten heben sich hervor. Die fast weiße Deckenfläche aus Stuck- und Akustikplatten wird durch drei große Kronen gegliedert.
Der Barraum erhielt seinen besonderen Ausdruck durch den Tresenaufbau, die gefaltete rote Stuckdecke und eine Stirnwand aus Marmorriemchen. Einen nicht unwesentlichen Faktor bei der Gestaltung der Räume spielen Farbe und Form der Bestuhlung. Der farbliche Effekt und die Farbe der gewählten Materialien lassen erkennen, daß mit dem Wiederkehren der Rot- und Weißtöne an Decken und Wänden eine verbindende Atmosphäre durch alle Gasträume getragen wird und somit die verschiedenen Raumfunktionen eine gestalterische Gesamtharmonie ausstrahlen.

5

6



7

5 Speisegaststätte

6 Kiesel und Keramik an der Wand und eingespanntes Mobiliar im Kellerrestaurant

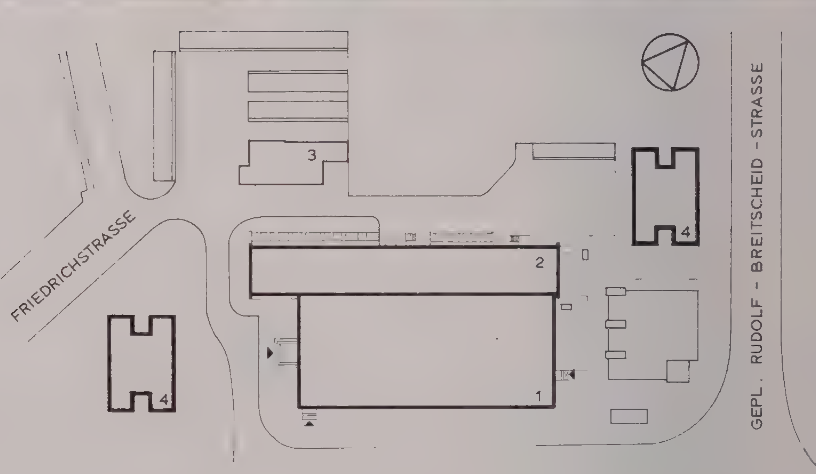
7 Stühle in rotem Kunstleder und weißen Schnörkeln in der Milch-Eis-Bar

8 Café – im Hintergrund das Foyer

8

1

2




# Interhotel Gera


Dipl.-Ing. Günther Gerhardt, Architekt BDA
VEB Hochbauprojektierung Gera


**Städtebauliche Einordnung**

Das Interhotel ist das erste Objekt im Abschnitt IV der Neugestaltung des Zentrums der Stadt Gera. Zusammen mit den unmittelbar daneben vorgesehenen zwei Wohnhochhäusern bildet es den räumlichen Abschluß des nördlichen Bereiches der Straße der Republik, die nach Fertigstellung des gesamten Zentrums die Funktion einer Magistrale übernehmen soll. Darüber hinaus soll die Nordostfassade des Interhotels in den Zentralen Platz der Stadt Gera hineinspielen, der jenseits der geplanten Dr.-Rudolf-Breitscheid-Straße angelegt werden soll. Dem Standort des Interhotels kommt aus diesen Gründen eine besondere Bedeutung zu.

Die Höhe des Hotelhochkörpers wurde aus der bereits fertiggestellten südlichen Bebauung der Straße der Republik hergeleitet. Es ergab sich daraus ein siebengeschossiges Bettenhaus. Der eingeschossige Gaststättentrakt nimmt in der Höhe Beziehungen zu dem zweigeschossigen vorgezogenen Ladentrakt der südlichen Straßenbebauung auf. Die Hotelvorfahrt und die Zugänge zum Hotel wurden in den Bereich der Straße der Republik gelegt. Anlieferung, Parkplatz und Garage wurden verdeckt angeordnet.

**Funktionelle Lösung**

Die Ausarbeitung des Projektes, besonders aber die Erarbeitung der Aufgabenstellung gründeten sich auf eine Grundlagenarbeit über Reisehotels III. Ordnung, die im VEB Typenprojektierung und im VEB Berlin-Projekt angefertigt worden war. Aus diesen Unterlagen, soweit sie bis zum Mai 1964 erschienen waren, wurden die grundsätzliche funktionelle Gliederung, die Größenordnung und die Ausstattung der Gästezimmer übernommen. Da parallel zur Projektierung des Interhotels Gera im VEB Dresdenprojekt an einem Typenprojekt für Hotels gearbeitet wurde, konnten entsprechende Projektierungsunterlagen, vor allem für die Gestaltung der Gästezimmer, ausgetauscht werden. Das Raumprogramm des Interhotels wurde in größere Funktionsgruppen untergliedert, die einander gemäß dem funktionellen Ablauf zugeordnet wurden. Die sechs Bettengeschosse des Hoteltraktes nehmen jeweils eine Pflegeeinheit mit 68 Betten auf. Die gesamte Kapazität von 408 Betten verteilt sich auf 264 Einbettzimmer mit Dusche und WC und 72 Zweibettzimmer mit Bad und WC. In 12 Fällen können ein Einund ein Zweibettzimmer zu einem Appartement zusammengeschlossen werden. Das Erdgeschoß des Bettenhauses enthält westlich des Treppenhauses den Verwaltungsteil des Hotels. Östlich schließen sich die Personalräume an. Den Abschluß bildet die Küchenanlieferung. Durch diese Gliederung wird der öffentliche Bereich mit Aufzuggruppe, Treppenhaus, Service und Intershop von den hotelinternen Raumgruppen abgetrennt. Im Kellergeschoß des Bettenhauses sind Sozialräume, Werkstätten u. a. Räume untergebracht.

Der Gaststättentrakt enthält die Hotelhalle mit der Empfangszone, den Durchgang zum Bettenhaus sowie das Hotelrestaurant und einige Mehrzweckräume. Am Zugang von der Straße der Republik liegt zugleich der Abgang zu der im Kellergeschoß gelegenen Hotelbar. Das Stadtrestaurant hat einen gesonderten Zugang, kann jedoch durch Verbindungstüren in den gastronomischen Bereich des Hotels einbezogen werden.

Im Kellergeschoß ist neben der bereits erwähnten Bar eine Alt-Geraer Spezialität, die Gaststätte „Höhler", eingerichtet worden. Ferner enthält das Kellergeschoß des Gaststättentraktes Nebenräume für die Bar, Küchenlagerräume und technische Räume, besonders für die dezentralen Lüftungsanlagen.

| | |
|---|---|
| Projektant: | VEB Hochbauprojektierung Gera<br>Bereich Komplexer Wohnungsbau<br>Bereich Technische Gebäudeausrüstung<br>Bereich Komplexe Erschließung |
| Kollektivleiter: | Dipl.-Ing. Günther Gerhardt, Architekt BDA |
| Entwurf: | Architekt BDA Wolfgang Fiedler<br>Innenarchitekt BDA Fritz Sittel<br>Innenarchitekt BDA Klaus Heer<br>Bauing. Ingrid Penndorf (Bettenhaus)<br>Architekt BDA Günter Meißgeier<br>Innenarchitekt BDA K.-H. Günther (Gaststättentrakt) |
| Grüngestaltung: | Gartenarch. BDA Walter Schmeil<br>Gartenarch. BDA Christel Schulz |
| Statik: | Bauing. Horst Zippel<br>Kollektivleiter<br>Bauing. Joachim Jahn<br>Bauing. Helmut Höpfner |
| Bauwirtschaft: | Bauing. Heinz Schmidt<br>Kollektivleiter<br>Bauing. Heinz Frotscher<br>Bauing. Rudolf Biehler |
| Heizung, Lüftung, Klimatechnik: | Ingenieur Klaus Jahn<br>Ingenieur Lothar Weiß |

| | |
|---|---|
| Sanitärtechnik: | Ingenieur Eberhard Korn |
| Technologie: | Kollektiv Dipl.-Ök. Klaus Wenzel<br>VEB Berlin-Projekt |
| Elektrotechnik: | Herbert Triebner<br>Heinz Schmücking |
| Beleuchtungstechnik: | VEB Leuchtenbau Leipzig |
| Bürotechnik: | Fa. Wacker & Reich, Ilmenau |
| Akustik: | Fa. Horst Meyer KG, Berlin |
| Küchenanlage: | VEB Wärmegerätewerk Dresden |
| Kühlanlage: | VEB Kühlanlagenbau Dresden |
| Biertankanlage: | Architekt BDA Werner Lorenz, Schneeberg |
| Fernsprechanlagen: | Kollektiv der Deutschen Post<br>Leitung Dipl.-Ing. Grunert<br>RFT-Anlagenbau Erfurt |
| Schwachstrom: | PGH Funktechnische Werkstätten, Gera |
| Mosaikwand: | Professor Zitzmann, Jena |
| Keramikwand: | Frau Engelmann, Gera |
| Raumteiler: | Herr Enke, Gera<br>Herr Dietsch, Gera |
| Lasurmalerei: | Herr Lüttich, Weimar |
| Leuchtschrift: | Herr Kraft, Gera |
| Türgestaltung: | Herr Beyer, Lückenmühle |
| Innenkeramik: | Herr Dölz, Saalfeld |
| Glasgestaltung: | PGH Glasgestaltung, Magdeburg |

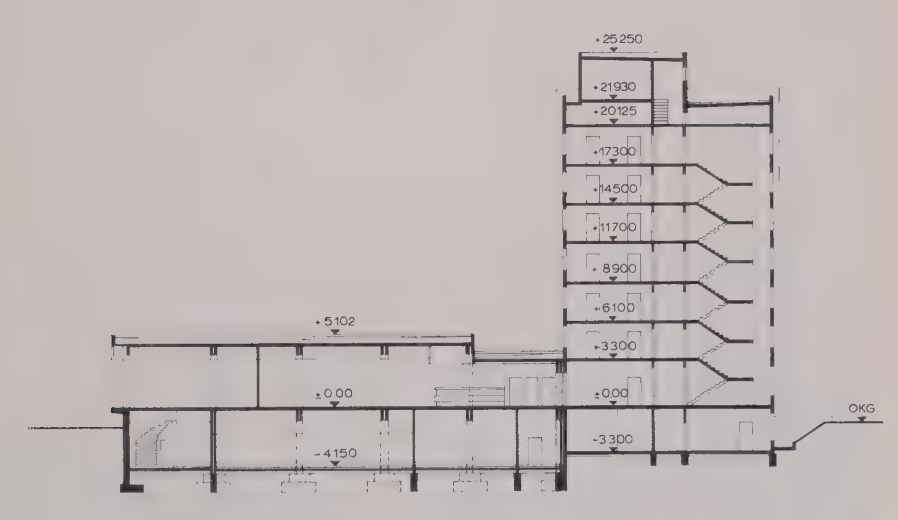
**Kennzahlen**

| | | |
|---|---|---|
| Kapazität: | 408 Bettenplätze | |
| | 602 Gaststättenplätze | |
| | davon | |
| | Hotelrestaurant | 185 |
| | Stadtrestaurant | 138 |
| | Tanzbar | 152 |
| | Mehrzweckräume | 110 |
| | „Höhler" | 17 |
| Umbauter Raum | 54 604 m³ | |
| Baukosten/m³ umbauter Raum (Preisbasis 1966): | 272 Mark | |
| Baukosten/Kapazitätseinheit (Preisbasis 1966) ohne standortbedingte Mehrkosten: | 29 653 Mark | |
| Aushub und Gründung: | 1. 1. 1965 bis 1. 11. 1965 | |
| Montage und Ausbau: | 1. 11. 1965 bis 30. 9. 1967 | |
| Generalauftragnehmer: | VEB (B) Wohnungsbau Gera | |
| Hauptauftragnehmer Bau: | VEB (B) Wohnungsbau Gera | |

1 Ansicht von Südwesten

2 Situationsplan 1 : 2000
1 Gaststättentrakt
2 Bettenhaus
3 Garage
4 Geplante Hochhäuser

3 Querschnitt 1 : 500




### Konstruktive Lösung

Das Bettenhaus des Hotels wurde in der für den Bezirk Gera verbindlichen 2-Mp-Wandbauweise errichtet, der Gaststättentrakt in 2-Mp-Skelettbauweise. Die Trennung in zwei konstruktiv unterschiedliche Baukörper gestattete einen Montageanteil von 98 Prozent. Lediglich der Nordwestgiebel des Bettenhauses mußte auf Grund der Überbauung des verrohrten Mühlengrabens in monolithischer Bauweise errichtet werden.

Die Trennung der Baukörper ermöglichte es, die massiven Zimmertrennwände im Abstand von 2400 mm und 3600 mm ohne Abfangkonstruktion bis auf die Gründung herabzuführen. Nur im Bereich des Personalspeiseraumes war eine Stahlkonstruktion erforderlich, um die erforderliche Raumgröße zu erhalten. Aus der Trennung in konstruktiv unterschiedliche Baukörper ergaben sich neben günstigen funktionellen Bedingungen weitere große Vorteile im Hinblick auf die Akustik.

### Gestalterische Lösung

Die Gestaltung des Interhotels ist auf die funktionelle und konstruktive Gliederung in zwei unterschiedliche Baukörper abgestimmt. So ist für das Bettenhaus die bandartige Struktur typisch, während der Gaststättentrakt mit seinen umlaufenden Fensterfronten und dem eingezogenen Sockel vitrinenartig wirkt. Bei der Gestaltung wurde vor allem von der Wirkung der verwendeten Baustoffe ausgegangen. Durch die Beschränkung auf wenige Materialien – champagnerfarbenes eloxiertes Aluminium, Sandstein, Glas und blaues Kleinmosaik – wurde eine großzügige architektonische Aussage erreicht.

In den Innenräumen des Hotels ist ebenfalls die Materialwirkung dominierend. Die Hotelhalle, die Bar, ein Mehrzweckraum und einzelne Teile des Restaurants wurden mit Holzverkleidungen in unterschiedlichem Furnier ausgeführt. Zurückhaltende Farben unterstreichen die Wirkung der Materialien Holz, Aluminium und Textilien. Im Bereich der Gasträume sind die gestalterischen Mittel besonders konzentriert eingesetzt worden. Für den Gastbereich des Bettenhauses wurde auf Wunsch des Investträgers Spannteppich in zwei unterschiedlichen Farbtönen vorgesehen. Die Flure erhielten zur Schalldämpfung eine Verkleidung mit Phonexplatten. Im Bereich der Personalräume wurden Gummi- und Kunststoffbeläge verwendet. Die Ausstattung der Hotelzimmer erfolgte mit Serienmöbeln des VEB Laden- und Innenausbau Rüdersdorf und entsprechenden Ergänzungsteilen unterschiedlichen Furniers.

Im Gaststättentrakt wurden Naturstein und Parkett als Fußbodenbelag verwendet, die Bar erhielt einen Textilbelag. Die Hotelhalle und sämtliche Gasträume wurden mit Moki-Platten ausgestattet, während lediglich die Bar eine Auskleidung mit Phonex-Platten erhielt.

### Technische Gebäudeausrüstung

Das Interhotel ist an das Fernheiznetz der Stadt Gera angeschlossen. Für die Restauranträume und die Bar wurde eine Klimaanlage installiert. Die Hotelhalle, die Mehrzweckräume und die Küche erhielten Komfortlüftung (Lüftung mit Kühlung und Wärmeversorgung). Automatisch gesteuerte Jalousien an den Fassadenflächen des Gaststättentraktes dienen zur Reduzierung der Sonneneinstrahlung. Von den Schwachstromanlagen seien die drahtlose Personenrufanlage, die automatischen Türöffner und die Dispositionsanlage, eine Entwicklung der PGH Funktechnische Werkstätten Gera, besonders erwähnt. Eine Biertankanlage der Brauerei Wernesgrün rundet die Ausstattung des Hauses ab.

5
Normalgeschoß 1 : 500

1 Einbettzimmer
2 Zweibettzimmer
3 Etagenreinigung
4 Schmutzwäsche
5 Personaloffice
6 Saubere Wäsche
7 Schuhputzraum

6
Erdgeschoß 1 : 500

1 Direktion, Verwaltung
2 Sanitätsraum
3 Frauenruheraum
4 Telex
5 Service
6 Handgepäck
7 Intershop
8 Wasch- und Umkleideanlagen Männer
9 Wasch- und Umkleideanlagen Frauen
10 Pförtner
11 Warenannahmebüro
12 Abfälle, Müll
13 Leergut
14 Annnahme für Hotelküche
15 Tageslager
16 Lager
17 Personalspeiseraum
18 Garnierraum
19 Kaffee- und Frühstücksküche
20 Geschirrspüle
21 Kalte Küche
22 Topfspüle
23 Warme Küche
24 Fleischvorbereitung
25 Fischvorbereitung
26 Wild und Geflügel
27 Gemüsevorbereitung
28 Küchenchef
29 Kühlblock
30 Abkühlraum
31 Geschäftsführer
32 Garderobe
33 Stadtrestaurant
34 Office
35 Getränketheke
36 Hotelrestaurant
37 Mehrzweckraum
38 Zugang zur Bar, Kartenverkauf
39 Kiosk
40 Hotelhalle
41 Empfang

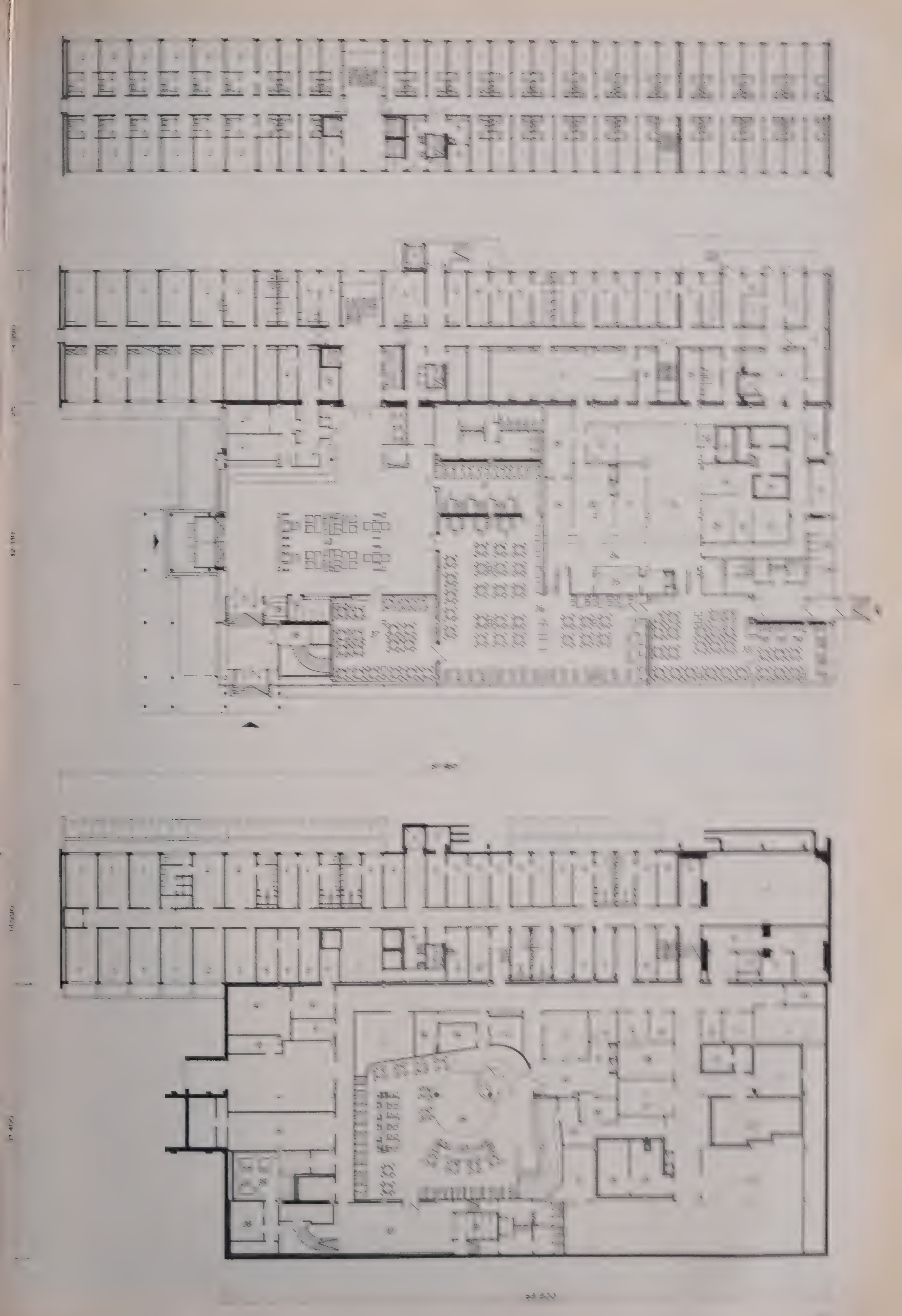
7
Kellergeschoß 1 : 500

1 Handwerker
2 Hundeboxen
3 Lüftungsmaschinen
4 Wasch- und Umkleideanlagen Frauen
5 Batterieraum
6 Schalt- und Lagerraum
7 Schmutzwäsche
8 Müllraum
9 Papierraum
10 Elektroverteilung
11 Wäschelager
12 Wasch- und Umkleideanlagen Männer
13 Kühlmaschinen
14 Schwachstrom
15 Möbellager
16 Leergut
17 Aufzugsmaschinenraum
18 Gasanschlußraum
19 Eisbereiter
20 Trockenlager Handelsware
21 Tiefkühlraum
22 Getränkelager
23 Raum für Technik
24 Tanklager
25 Faßlager
26 Abluftküche
27 Nährmittel
28 Gemüse
29 Lagerverwalter
30 Lageranrichte
31 Anrichte
32 Office
33 Instrumente
34 Künstlergarderobe
35 Bar
36 Garderobe
37 Foyer
38 Barleiter
39 „Höhlergaststätte"

4
Hotelhalle
Wandmosaikgestaltung im Hintergrund von Professor Zitzmann, Jena

4





8 Blick in das Stadtrestaurant

9 Tanzbar im Kellergeschoß



1 Hauptansicht von Südosten

# Ladenstraße mit Interklub in Rostock


Architekt BDA Horst Schultz
VEB Industrieprojektierung Stralsund


| | |
|---|---|
| Projektierung: | VEB Industrieprojektierung Stralsund |
| Entwurf: | Architekt BDA Horst Schultz |
| Statik und Konstruktion: | Ingenieur Günter Breuer |
| Sanitärtechnik: | Ingenieur Adolf Badtke |
| Heizungstechnik: | Heinz Hildebrandt |
| Elektrotechnik: | Ingenieur Heinz Kastner |
| Kostenplanung: | Ingenieur Richard Wolff |
| Mitarbeit am Grundprojekt: | Dipl.-Ing. Ulrich Janzen, BDA |
| Innenausbau: | Architekt Werner Wüsthoff VEB Innenbaukunst Eichwalde |
| **Kennzahlen:** | |
| Kapazität: | 570 m² Verkaufs-, Restaurant- und Klubraumfläche |
| Umbauter Raum: | 3 784 m³ |
| Baukosten: | 1 180 600 Mark |
| Baukosten/Kapazitätseinheit: | 2 073 Mark |
| Baukosten/m³ umbauter Raum: | 312 Mark |
| Projektierungszeit: | 1961 bis 1962 |
| Bauzeit: | 1963 bis 1966 (mit Unterbrechung) |
| Hauptauftragnehmer Bau: | VE Bau- und Montagekombinat Nord Betriebsteil Überseehafen Rostock |

Für die im Hafen Beschäftigten und für die Seeleute entstand im Rahmen der Gesamtplanung des Überseehafens Rostock unmittelbar am Querkai des Hafenbeckens „B" ein Komplex mit folgenden Einrichtungen:

■ Konsumverkaufsstelle für Lebensmittel, Fleischwaren und Südfrüchte (Selbstbedienung) sowie für Tabakwaren und Spirituosen, die individuell verkauft werden.

■ Frisiersalon der PGH „Elegant" für Damen und Herren

Der Frisiersalon ist mit einem Warteraumbereich und sechs Bedienungsplätzen, jeweils drei Plätze für Damen und drei Plätze für Herren, ausgestattet. Die Damenplätze im hinteren Bereich des Salons sind durch leichte halbhohe Trennwände dem Einblick entzogen. In diesem Bereich befinden sich auch die Trockenplätze. Außer einer zentral gelegenen Kasse verfügt der Salon über Schauvitrinen und einen Anrichteraum, in dem Haarfärbemittel und dergleichen dosiert werden. Ein Lagerraum und die Sozialräume befinden sich im Untergeschoß.

■ Räume für kleinere Näh- und Bügelarbeiten

Der Dienstleistungsbetrieb unterhält im Überseehafen eine Nähstube und eine Bügelstube. Annahmeraum und Nähraum sind so gestaltet, daß man den Näherinnen an ihren Maschinen zusehen kann. Lediglich der Bügelraum ist abgeschlossen, da die Aufstellung zweier Dampfbügler einen einwandfreien Dampfabzug erfordert.

■ Annahmestelle für Kleidungsstücke zur chemischen Reinigung oder gründlichen Wäsche

Der VEB „Fortschritt" erhielt in den Räumen der Ladenstraße eine Annahmestelle, die sowohl der Annahme von Kleidung zur Wäsche als auch zur chemischen Reinigung gerecht wird. Große Schränke und Wäscheboxen nehmen die Kleidung auf. Der Raum ist außerdem mit einer eingebauten vollautomatischen Rapidowaage ausgestattet.

■ Verkaufsstelle für Zeitungen und Zeitschriften

Die Deutsche Post unterhält mit dieser Verkaufsstelle einen modern und solide ausgestatteten Raum, der außer den Schauschränken auch über eine Sitzecke mit Klubtisch und Sesseln sowie über ein Schreibpult mit drei Plätzen verfügt.

■ Internationaler Klub der Seeleute

Der Klub verfügt über einen in sich geschlossenen Gebäudeteil. Unmittelbar mit dem Vorraum ist die Garderobe verbunden, die sich durch einen Vorhang vom Vorraum trennen läßt. Vom Vorraum aus sind auch die Toiletten des Interklubs direkt zugängig. Das Restaurant ist mit einer Bartheke ausgestattet und bietet 44 Gästen bequemen Platz. Frei im Raum führt eine Wendeltreppe in die im Obergeschoß liegenden Klubräume. Zunächst gelangt man in den Fernsehraum, der am Tage einen wunderbaren Ausblick über das gesamte Hafenbecken ermöglicht. Dieser Raum läßt sich in bezug auf die Sitzmöglichkeiten variabel gestalten. Anschließend an den Fernsehraum befinden sich ein Billardraum und ein Tischtennisraum. Die im Erdgeschoß liegende Küche ist nur für kleine Gerichte gedacht. Küche, Nebeneingang und Lagerräume des Unter-

geschosses sind durch einen 100-kp-Kleinlastenaufzug verbunden.
Der Büroraum des Leiters dient zugleich als Aufenthaltsraum für das Personal.
Im Untergeschoß befinden sich Sozialräume für das Klubpersonal.

■ Toilettenanlage

Die öffentliche Toilettenanlage für Frauen und Männer wird durch eine Aufwartung betreut. Der Raum für die Aufwartung liegt zentral zwischen der öffentlichen Anlage und der Toilettenanlage des Interklubs. Beide Bereiche lassen sich dadurch bequem von einer Person warten.

■ Raum für die Hafenpolizei

Die Forderung, an einem der vorhandenen Treppenaufgänge eine Kontrollmöglichkeit für die Hafenpolizei zu schaffen, wurde im Bereich des überdachten Durchganges mit der Anbindung eines entsprechenden Raumes an den Windfang zum Posteingang gelöst.

**Konstruktion**

Der Gebäudekomplex wurde in traditioneller Bauweise unter Verwendung von getypten und anderen Betonfertigteilelementen sowie unter Verwendung von Stahl und Aluminium aufgeführt. Das Bauwerk gliedert sich danach in zwei konstruktiv unterschiedlich ausgebildete Gebäudeteile. Der Ladentrakt mit nur teilweiser Unterkellerung besteht aus einer Stahlrahmenkonstruktion mit einer Spannweite von 9000 mm (Tiefe des Gebäudes) in einem Achsabstand von 4500 mm. Der Interklubteil ist in Ziegelmauerwerk ausgeführt. Dieser Gebäudeteil ist voll unterkellert und teilweise durch ein Obergeschoß quer überbaut. Die Gebäudeteile sind außer den Stützen des Obergeschosses auf vorhandener Kaiplatte gegründet.

**Ausbau**

Die Fensterkonstruktionen bestehen aus eloxiertem Aluminium, ebenfalls sämtliche Außentüren und ein Teil der Innentüren. Die Fensterflächen an der Süd- und Südwestseite sind durch innenseitig angeordnete Lamellen-Jalousien abgeschirmt.
Als Fußbodenbeläge wurden Travertinplatten in den Windfängen und verschiedenfarbige PVC-Beläge in den anderen Räumen verwendet.
Die Räume haben Pumpen-Warmwasserheizung über Fernheizanschluß. Die Heizkörper sind im Ladentrakt frei sichtbar hinter den Schaufensterflächen aufgestellt. Im Interklubteil wurden die Heizkörper verkleidet.
Die Beleuchtung wurde weitgehend in Verbindung mit den untergehängten Decken gelöst. Die Beleuchtungskörper sind hauptsächlich Leuchtstoffröhren, nur in speziellen Fällen wurden Pendelleuchten angeordnet.

**Gestaltung**

Die äußere Gestaltung des Gebäudekomplexes unterlag in verschiedenen Punkten den vorhandenen Gegebenheiten. Durch die unmittelbare Lage am Hafenbecken auf einer vorhandenen Kaiplatte ergaben sich Begrenzungen in der Breite des Komplexes. Die in dieser Kaiplatte bereits vorhandenen Treppenabgänge zum Hafenbecken begrenzten die Länge des Gebäudekomplexes. Die beiden Funktionen Handel und Gastronomie sind auch in der äußeren Gestaltung klar getrennt.
Die in der Achse des Hafenbeckens „B" liegende Aufgangstreppe vom Schiffsliegeplatz bot sich an, die Trennung der Gebäudeteile an diese Stelle zu legen. Ein Durchgang unterstreicht die Trennung. Der Interklubteil wurde größtenteils geschlossen gehalten und nur im Restaurantbereich zum Wasser hin aufgelöst, um schon äußerlich die zum Teil sehr intime Atmosphäre der Innenräume anzudeuten.
Im Gegensatz dazu ist der Ladentrakt in Glas- und Stahl aufgelöst. Als Bauformen wurden einfache geometrische Körper gewählt.
Besonderer Wert wurde auf die Innenraumgestaltung gelegt, wobei jeder Raum individuell behandelt wurde.

2 Ansicht von Südwesten

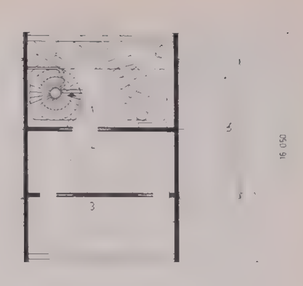


3 Bartheke im Restaurant des Interklubs

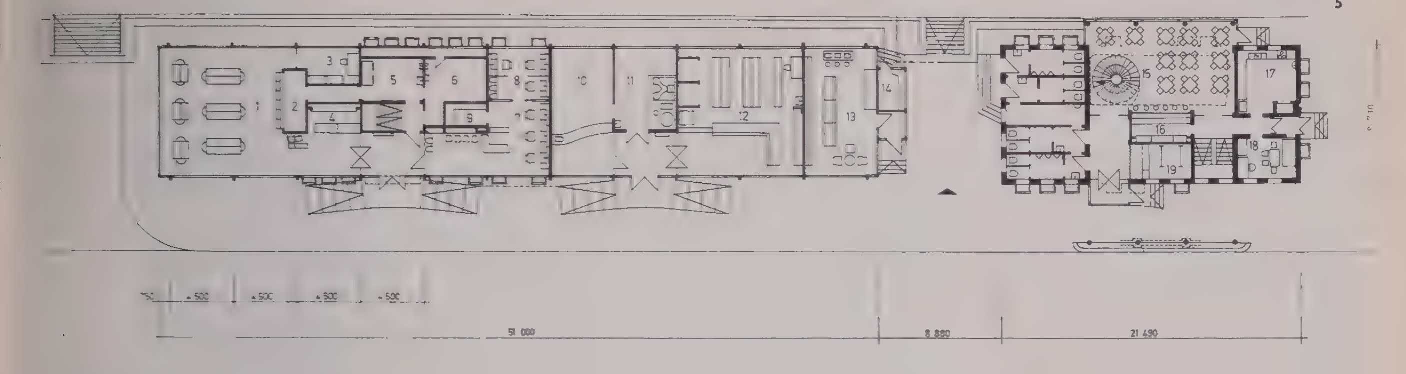


4 Obergeschoß Interklub 1 : 500
1 Klub- und Fernsehraum
2 Billard
3 Tischtennis

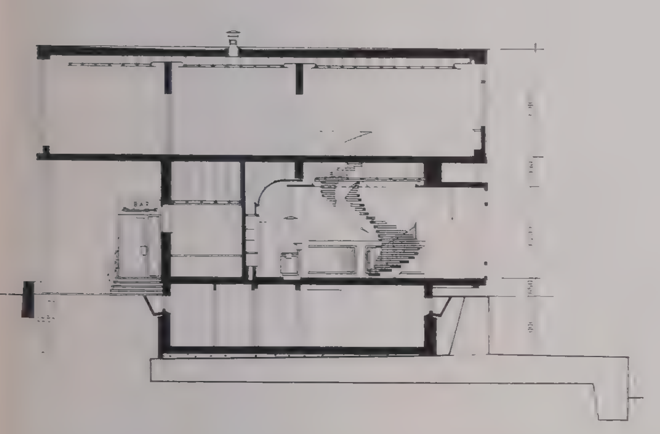
5 Erdgeschoß 1 : 500
1 Konsumverkaufsstelle für Lebensmittel
2 Fleischwaren
3 Büro
4 Tabakwaren, Spirituosen
5 Lager für Fleischwaren
6 Lager
7 Friseur Herren
8 Friseur Damen
9 Anrichteraum
10 Nähstube
11 Bügelstube
12 Annahmestelle für Reinigung
13 Zeitungen und Zeitschriften
14 Hafenpolizei
15 Restaurant
16 Bar
17 Küche
18 Küchenleiter
19 Garderobe



4

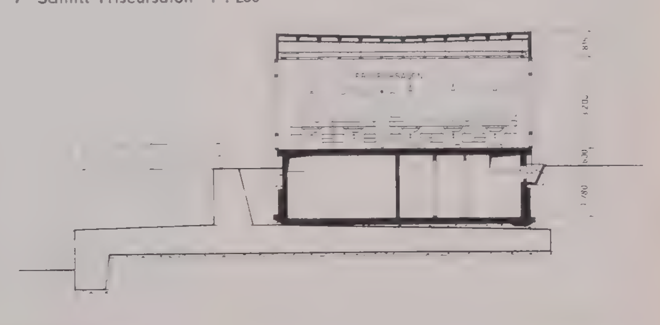


5



6 Schnitt Interklub 1 : 250

7 Schnitt Friseursalon 1 : 250



8 Treppe im Bar-Restaurant

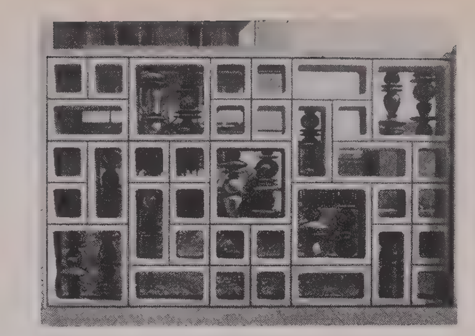


9 Friseursalon



# Klubgaststätte Schillingstraße in Berlin

Architekt Helmut Schilling
VEB Berlin-Projekt



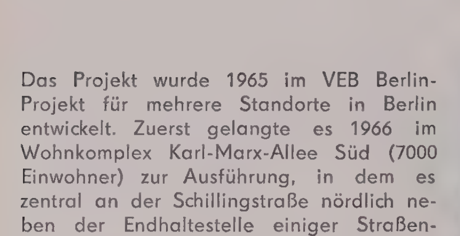
1 Durchbruchwand zur Begrenzung der Freisitzfläche

2 Teilansicht der Selbstbedienungsgaststätte

3 Blick in den Klubraum

4 Außenansicht der Gaststätte, links vom Eingang der Gaststättenteil, rechts der Klubteil

5 Abtrennbarer Teil des Klubraumes



Das Projekt wurde 1965 im VEB Berlin-Projekt für mehrere Standorte in Berlin entwickelt. Zuerst gelangte es 1966 im Wohnkomplex Karl-Marx-Allee Süd (7000 Einwohner) zur Ausführung, in dem es zentral an der Schillingstraße nördlich neben der Endhaltestelle einiger Straßenbahnlinien liegt.

Die Gaststätte untergliedert sich in einen Selbstbedienungsteil mit 96 Plätzen und in einen Klubteil mit 80 Plätzen. Der Klubraum wird für Veranstaltungen und Versammlungen der Nationalen Front genutzt. Des weiteren steht dieser Raum den Einwohnern des Wohnkomplexes für Familienfeiern zur Verfügung. Der Klubraum läßt sich durch eine Harmonikawand unterteilen. Bei Veranstaltungen wird im Klubteil individuell bedient. Zum Selbstbedienungsteil gehören 50 Freiplätze, die zwischen der Klubgaststätte und der angrenzenden Kaufhalle angeordnet sind. Als Verbindungsglied zwischen den beiden Bauwerken und als Begrenzung der Freifläche zur Straße dient eine künstlerisch gestaltete Verbindungsmauer.

Funktionell gliedert sich die Klubgaststätte in: Gästezone, Lagerzone (Wirtschaftszone), Personalzone und technische Zone. Die Gastraumfläche beträgt einschließlich der Fläche für den Windfang rund 290 $m^2$. Der Selbstbedienungsteil mißt 180 $m^2$, der Klubraumteil 103 $m^2$. Die Personalzone ist unabhängig von den übrigen Zugängen der Klubgaststätte von außen zu erreichen. Die Räume der Lagerzone liegen in unmittelbarer Nähe der Küchenzone (warme und kalte Küche). Die Waren werden an der Rückseite des Gebäudes angeliefert und gelangen von dort in die einzelnen Lagerbereiche oder in die Küchenräume. Die zur technischen Zone gehörenden Räume befinden sich im Kellergeschoß. Im Erdgeschoß ist noch ein Pausenraum für das Straßenbahnpersonal mit den dazugehörigen sanitären Anlagen und einem gesonderten Eingang untergebracht.

Die Klubgaststätte ist eingeschossig und teilweise unterkellert. Die Gebäudehöhe beträgt 4,67 m. Das Bauwerk wurde aus Elementen der Stahlbetonskelett-Montagebauweise Berlin, Laststufe 2 Mp, errichtet. Sämtliche Innenwände sind unbelastet und auf die 200 mm dicke unbewehrte Unterbetonsohle aufgemauert. Die Umfassungswände bestehen aus vorgehängten Außenwandelementen, deren Außensichtflächen mit Keramiksplitt nach dem Kaiso-Verfahren beschichtet wurden. Als Dachkonstruktion wurde ein einschaliges Warmdach mit 2 Prozent Gefälle gewählt. Die Gasträume erhielten eine abgehängte Decke aus Pyro-Astik-Platten. Der Raum über dieser Decke wird für die Zu- und Abluftführung und die Lautsprecher der Rundfunkanlage genutzt.



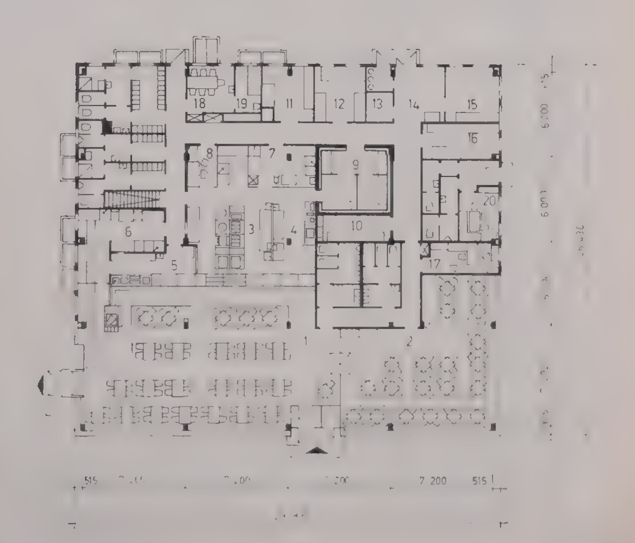


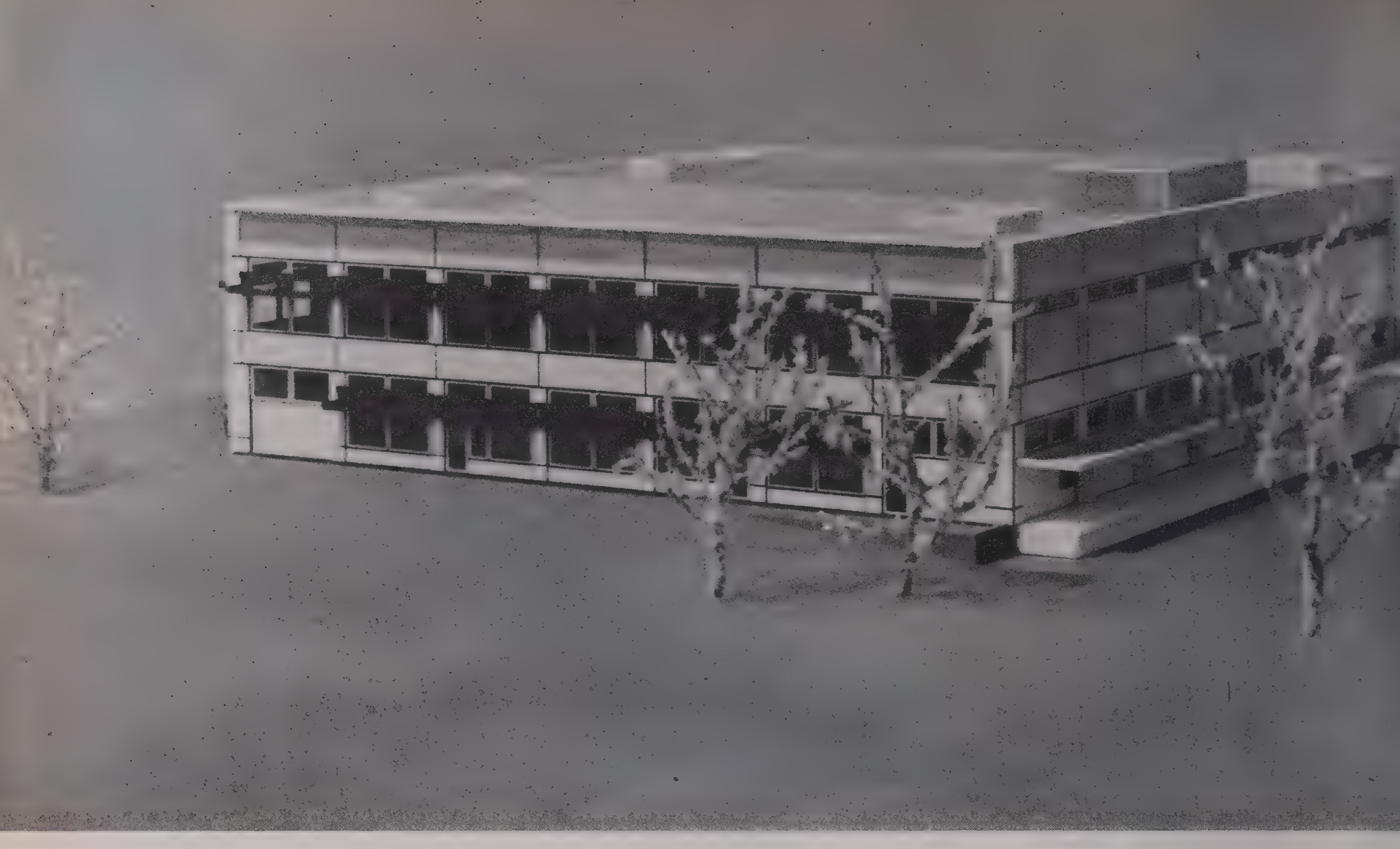
4

5



6 Grundriß 1 : 500
1 Gastraum
2 Klubraum
3 Warme Küche
4 Kalte Küche
5 Büfett
6 Geschirrspüle
7 Vorbereitungsraum
8 Küchenleiter
9 Kühlräume für Fleisch- und Molkereiprodukte
10 Eigenbedarf
11 Flaschenlager
12 Trockenlager
13 Naßgemüse
14 Warenannahme
15 Leergut
16 Lager für Obst und Gemüse
17 Objektleiter
18 Aufenthaltsraum
19 Frauenruheraum
20 Pausenraum der BVG





1 Modellaufnahme der Betriebsgaststätte Alexanderplatz (Städtebauliche Einordnung siehe „deutsche architektur" Heft 6/1968)

# Mehrzweckgaststätte Berlin

Dr.-Ing. Gerhard Lehmann
VE Wohnungsbaukombinat Berlin

| | |
|---|---|
| Projektierung: | VE Bau- und Montagekombinat Ingenieurhochbau Berlin<br>VE Wohnungsbaukombinat Berlin |
| Autor und Projektleiter: | Dr.-Ing. Gerhard Lehmann |
| Mitarbeiter: | Architekt Rüdiger Plaethe<br>Dipl.-Ing. Eckhard Feige<br>Architekt Marcel Tyroller<br>Dipl.-Ing. Gertraude Lehmann<br>Techniker Hans Neuthor |
| Statik und Konstruktion: | Kollektiv Dipl.-Ing. Lothar Rätz |
| Bauwirtschaft: | Kollektiv Ing. Siegfried Gruhl |
| Heizungs-anlage: | Ingenieur Manfred Schütze |
| Lüftungsanlage: | Kollektiv Ing. Fritz Janke<br>VEB Lufttechnische Anlagen Berlin |
| Sanitäranlage: | Ingenieur Gerhard Koch |
| Starkstrom-anlagen: | Dipl.-Ing. Helga Knie<br>Ingenieur Heinz Gehrke |
| Informations-anlagen: | Ingenieur Jürgen Bodenhagen |
| Küchenanlagen: | Oberingenieur Curt Heym,<br>VEB Wärmegerätewerk Dresden,<br>und Fa. Neff |

**Kennzahlen**

| | |
|---|---|
| Bebaute Fläche: | 2 072 $m^2$ |
| Umbauter Raum: | 31 800 $m^3$ |
| Platzanzahl: | 1 150 Plätze |
| Kapazität: | 6 500 Portionen/2,5 h |

Die gastronomische Versorgung wird mit der zunehmenden Konzentration von Arbeitsplätzen in Betriebsanlagen und Einrichtungen der Stadtzentren zu einer vordringlichen zentralen Aufgabe. Soweit sich diese Versorgung nicht auf die alleinige Betriebsversorgung erstreckt, bei Produktionsbetrieben beispielsweise, haben Einrichtungen dieser Art über ihre Funktion der Betriebsversorgung hinaus als zentrale Betriebsgaststätten die Funktion einer vielfältigen Nutzung im Sinne einer Mehrzwecknutzung für die Öffentlichkeit zu erfüllen. Dies trifft für Standorte innerhalb der Stadtzentren und weiterer städtebaulicher Schwerpunkte zu.

Für die Investitionskomplexe Alexanderplatz und Rathausstraße – Liebknechtstraße haben solche Versorgungseinrichtungen im Bereich Alexanderplatz in der Neuen Prenzlauer Straße und im Bereich Rathausstraße – Liebknechtstraße in der Rathausstraße unmittelbar an der S-Bahn ihre Standorte.

Ihre Funktionen sind für den Alexanderplatz als Betriebsgaststätte (ZBG) mit bedingter öffentlicher Nutzung, für die Rathausstraße – Liebknechtstraße als Mehrzweckgaststätte (MZG) mit öffentlicher Nutzung charakterisiert.

In der ersten Phase ist die MZG Rathausstraße für die Versorgung der Bauarbeiter beider Investitionskomplexe bestimmt, im Endzustand dient sie analog dem Objekt Alexanderplatz der gastronomischen Versorgung der Beschäftigten der umliegenden Betriebe und Einrichtungen. Darüber hinaus ist sie für die öffentliche Nutzung und als Gaststätte für die Berliner Jugend vorgesehen. Um eine rationelle Ausnutzung der Küchenanlage zu gewährleisten, wird die Produktion von Frühstücksportionen übernommen, die, luftdicht verpackt, außer Haus geliefert werden. Außerdem wäre es denkbar, daß künftig die vorhandenen Produktionseinrichtungen als zentrale Vorbereitungsküche wirksam würden, indem sie in Verbindung mit einem Frosttunnel die Lieferung von tiefgefrosteten Produktionsbestandteilen gewährleisten würden.

### Gastbereich

Für den Benutzer sind im Erdgeschoß zwei Gasträume mit etwa 150 Plätzen und im Obergeschoß ein Gastraum mit etwa 800 Plätzen vorgesehen.

Getrennte Garderoben sind den Gasträumen zugeordnet, die Wasch- und Toilettenräume befinden sich in dem zwischen Erd- und Obergeschoß gelegenen Geschoß in einer Systemachse.

Das Essen wird generell nach dem Selbstbedienungsprinzip ausgegeben, und zwar zu den im Erdgeschoß gelegenen Gasträumen direkt aus der Küche, zum Obergeschoß über zwei Paternosterbänder. Die Gasträume im Erdgeschoß führen Wahlessen, im Gastraum des Obergeschosses soll vornehmlich Stammessen gereicht werden. Der Besucher erwirbt an den Kassen in der Eingangshalle und im Foyer des Obergeschosses den von ihm gewünschten

Essenbon zur Entgegennahme des Essens; Getränke und Patisseriewaren können an den Selbstbedienungsreihen dazugekauft werden.

Nach Beendigung der Mahlzeit bringt der Gast das benutzte Geschirr zu den Aufgabestellen der Geschirrpaternosterbänder, die es der Küche zuführen.

Für Sonderveranstaltungen mit ständiger gastronomischer Betreuung sind die im Erdgeschoß gelegenen Gasträume geeignet, der Saal im Obergeschoß bietet infolge seiner Unterteilbarkeit durch Faltwände in drei Säle differenzierte Möglichkeiten für Versammlungen, Banketts und ähnliche Veranstaltungen.

**Küchenbereich**

Die Küche ist eine Endküche, vorbereitet sind Kartoffeln (geschält), zum Teil Gemüse, Geflügel, Fisch und Fleisch (Industriesortiment). Eine entsprechende Feinzubereitung und Portionierung ist jedoch unumgänglich.

Zur Herstellung der Essen dienen sowohl traditionelle Geräte (sogenannte Blockstraßen) als auch Transfer-Automaten. Diese Kombination ermöglicht die maximale Anpassungsfähigkeit der Küchentechnologie in bezug auf Zubereitungszeit, Kapazität und Qualität der Herstellung der Essenportionen. Im Transfer-Automat werden die Portionen in kleinerer Anzahl in kürzester Zeit bei steter Temperaturkontrolle in ununterbrochener Folge gegart. Die kurzen Garzeiten sind bei konventionellen Geräten vergleichbarer Leistung unerreichbar. Das kontinuierliche Kochen ermöglicht ein Zubereiten der jeweils benötigten Speisemengen ohne das übliche Warmhalten und gewährleistet ein physiologisch einwandfreies Essen. Außerdem ist das Versorgen einer sehr großen Anzahl von Essenteilnehmern in kürzester Zeit gesichert. Diese Gesichtspunkte waren ausschlaggebend für den Einsatz der Transfer-Automaten.

Vom Automat erfolgt der Transport des Kochgutes mittels Wärmewagen zum Portionierband; hier wird es auf Spezialtabletts aufgegeben und dem Gast im Obergeschoß zugeführt. Der gesamte Produktionsprozeß ist entsprechend der Forderung nach Versorgung einer großen Anzahl von Essenteilnehmern in kürzester Zeit kontinuierlich und verläuft über die Stationen: Vorbereitung, Automatenreihe, Portionierband, Abnahme durch den Gast und rückläufig nach der Geschirraufgabe durch den Gast über Geschirr-Rückführband, Zwangsabräumung, Geschirrspülmaschine mit Trockentunnel, Portionierband. Dieser Produktionsablauf gestattet außerhalb der Mittagsversorgung die serienmäßige Herstellung von Produktionsbestandteilen und deren Einfrostung im Frosttunnel. Die ständige Versorgung der im Erdgeschoß liegenden Speisesäle erfolgt über die traditionellen Blockstraßen, sie kann nur so infolge unterschiedlicher Zeitdauer der Esseneinnahme und unterschiedlicher Anzahl der Essenteilnehmer wirtschaftlich gestaltet werden.

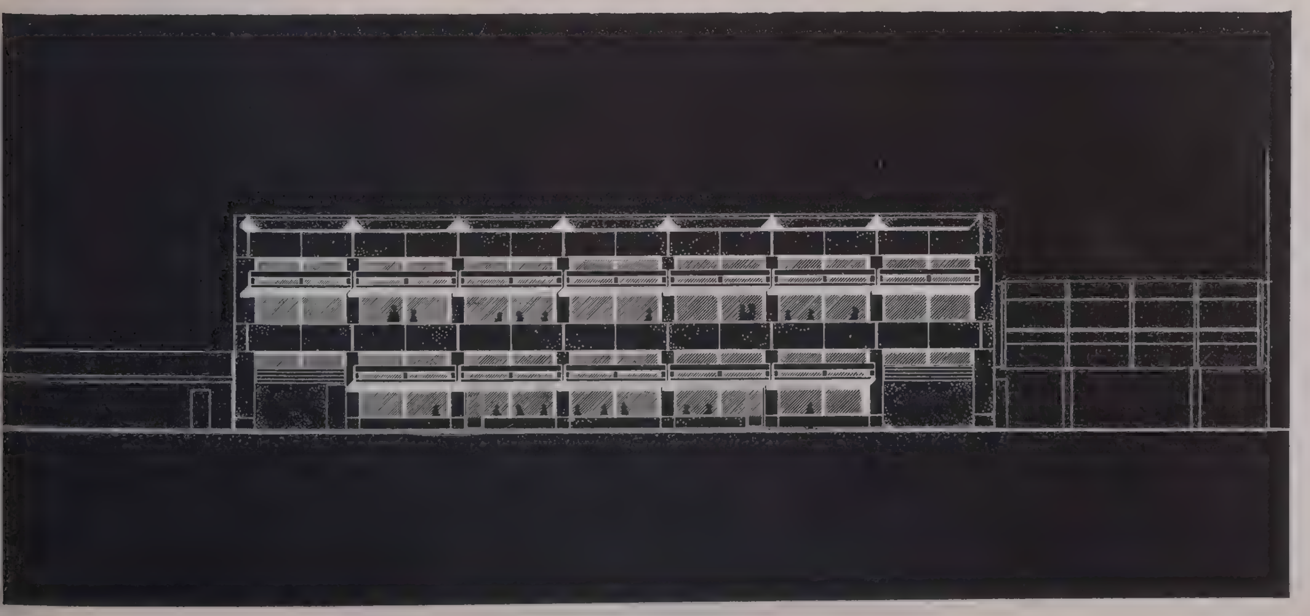
**Konstruktion und Gestaltung**

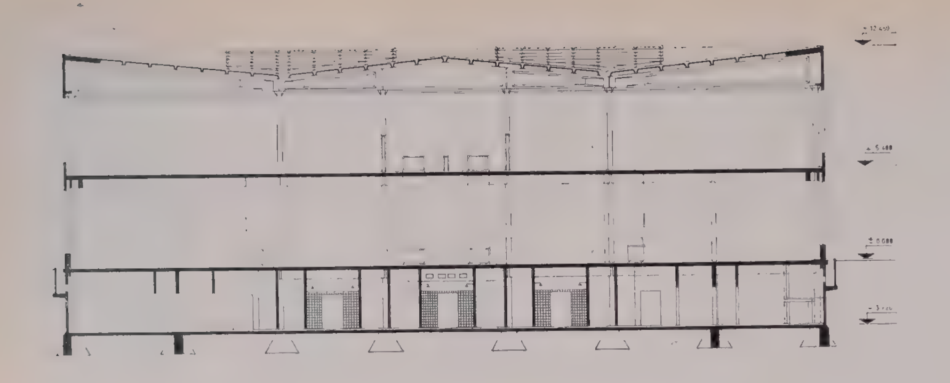
Zur Anwendung gelangt die Stahlbetonskelett-Montagebauweise 2 Mp Berlin mit den Achsmaßen 6000 mm und 7200 mm ohne Rastersprung. Die Decken werden wegen der technologisch bedingten Dek-

2 Mehrzweckgaststätte
Ansicht von der Rathausstraße 1 : 400

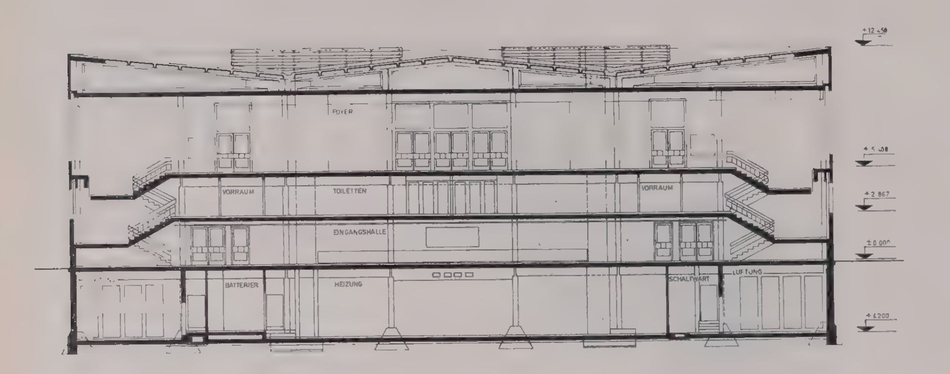
3 Betriebsgaststätte
Ansicht von der Neuen Prenzlauer Allee 1 : 400



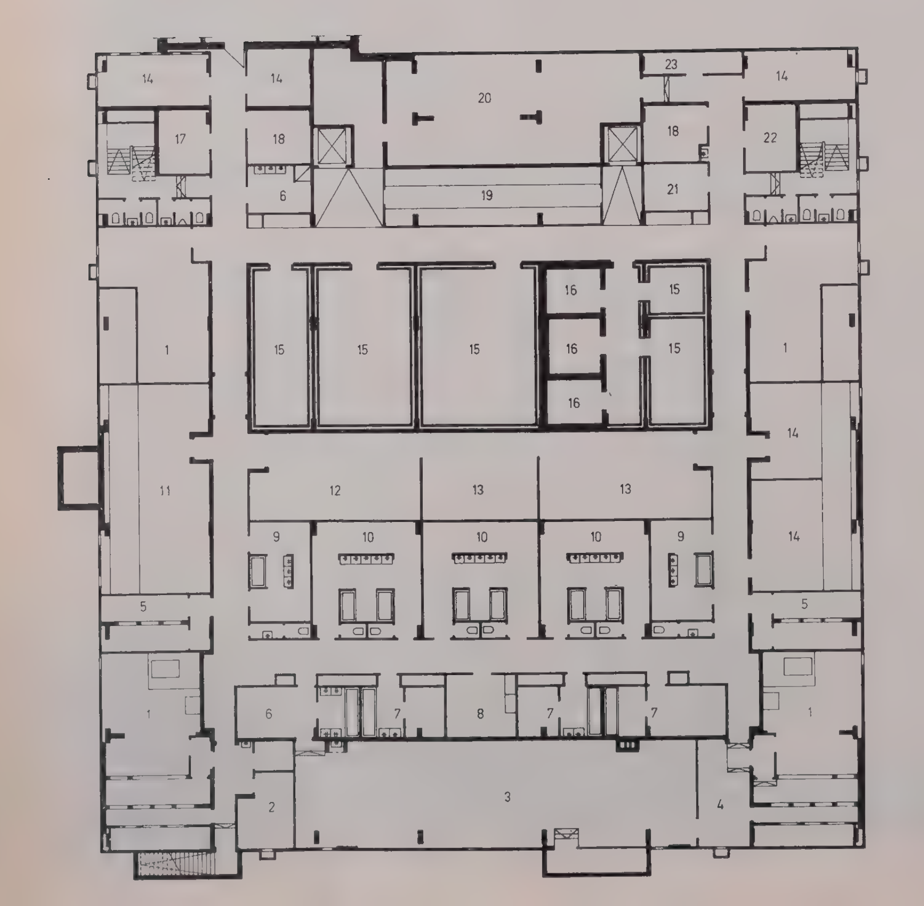





4
Querschnitt 1 : 400




5
Querschnitt (zwischen Achse A und Achse B)
1 : 400

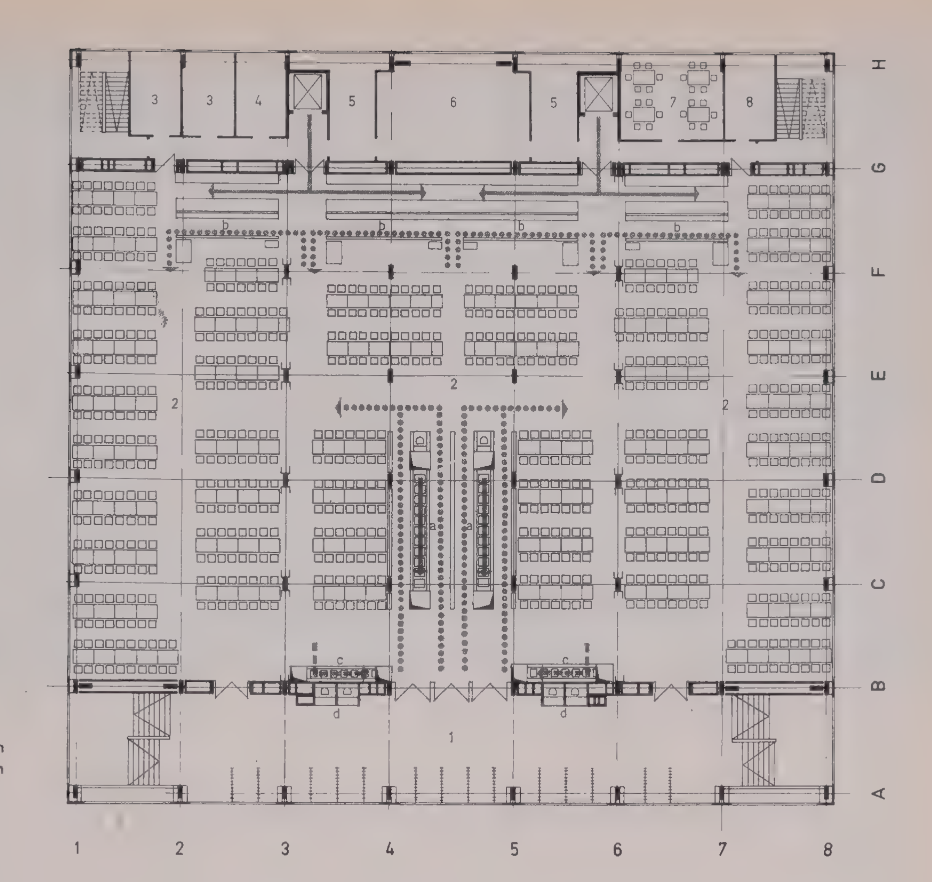


6
Kellergeschoß 1 : 400

1 Lüftungszentrale
2 Batterieraum
3 Heizungszentrale
4 Schaltwarte
5 Filterraum
6, 7 Wasch- und Umkleideanlagen
8 Hebeanlage
9, 10 Wasch- und Umkleideanlagen (Schwarz-Weiß-Trennung)
11 Übergabestation
12 Naßgemüse
13 Trockenlager
14 Lager und technische Räume
15 Kühlräume
16 Tiefkühlräume
17 Fahrdienstleiter
18 Aufzugsmaschinenraum
19 Kühlmaschinenraum
20 Transformator
21 Handwerker
22 Frauenruheraum



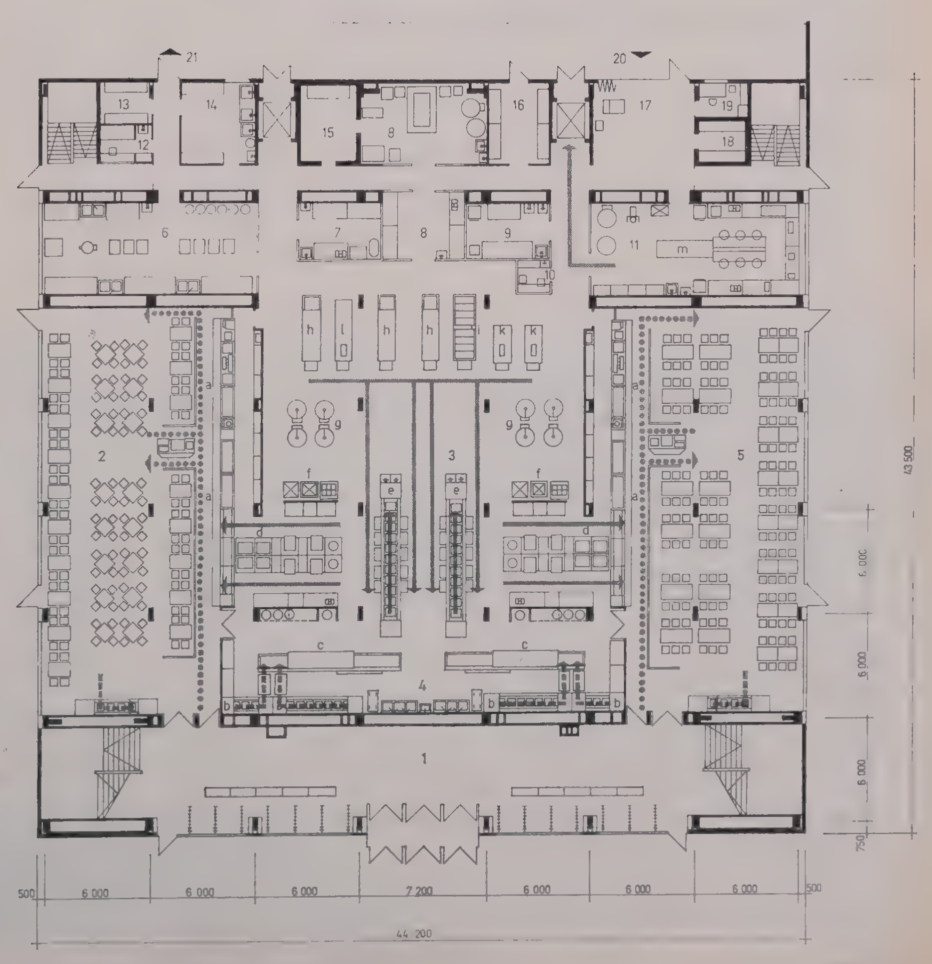
7
Obergeschoß 1 : 400



1 Vorhalle und Garderobe
2 Speisesaal
3 Elektroanlagen, Telefonzentrale
4 Gläserspüle
5 Getränkelager
6 Lüftung
7 Personalaufenthaltsraum
8 Sanitätsraum
a Speisenpaternoster-Entnahme und Bonkontrolle
b Selbstbedienungs-Entnahmereihe
c Geschirrückgabeband
d Bonkassen
Im Zwischengeschoß befinden sich zwischen den Achsen A und B Besuchertoiletten und zwischen den Achsen G und H Büros

Gäste
Speisen
Schmutzgeschirr

8
Erdgeschoß 1 : 400



1 Eingangshalle und Garderobe
2 Speiseraum Wahlessen
3 Warme Küche
4 Geschirrspüle
5 Speiseraum Diätessen
6 Gemüsevorbereitung
7 Fischvorbereitung
8 Fleischvorbereitung
9 Geflügelvorbereitung
10 Küchenchef
11 Kalte Küche
12 Pförtner (Personal)
13 Leergut
14 Topfspüle
15 Fleischkühlraum
16 Lager Kalte Küche
17 Warenannahme
18 Kühlraum Kalte Küche
19 Büro, Warenannahme
20 Anlieferung (Rampe)
21 Leergut, Abfälle (Anbau)

a Ausgabe
b Schmutzgeschirrpaternoster
c Geschirrspülautomat
d Koch-, Brat- und Wärmelinie
e Speisenpaternosteranlage (Portionierung)
f Blockherd, Etagenbrat- und Backofen, Luftkochschrank
g Speisekochkessel
h Kartoffel- und Gemüse-Transferautomat
i Elektrobratautomat
k Elektro-Fritüren-Transferautomat
l Universal-Koch-Transferautomat
m Vakuumverpackungsmaschine



9 Modellaufnahme Betriebsgaststätte Alexanderplatz

kendurchbrüche monolithisch, beim Objekt Alexanderplatz jedoch teilweise mit Dekkenfertigteilen ausgeführt. Ebenfalls monolithisch werden die für die Steifigkeit des Gebäudes erforderlichen Rahmen und Scheiben sowie die Aufzugsschächte und Treppen hergestellt. Die Fundamente sind monolithische Stützenfundamente, die untereinander durch eine 200 mm starke Fußbodenplatte ausgesteift werden. Die Trennwände werden gemauert, die Kelleraußenwände sind aus Stahlbetonelementen montiert.

Für die Dachkonstruktion sind für die beiden seitlichen Bereiche 12 000-mm-, im Mittelbereich zwei 6000-mm-Stahlbetonfertigteilbinder, im Bereich der 7200-mm-Achse Stahlrahmen vorgesehen. Als Dachdecke werden Kassettenplatten verwendet. Die Fassade der MZG Rathausstraße besteht aus monolithischen Brüstungsbändern, zwischen denen Stahlfenster in Thermoverglasung eingesetzt werden. Um das Gebäude führt ein Umgang, der ihm die für diesen Standort notwendige Plastizität verleiht, vom oberen Speisesaal aus nutzbar ist und die Funktion des Sonnenschutzes übernimmt.

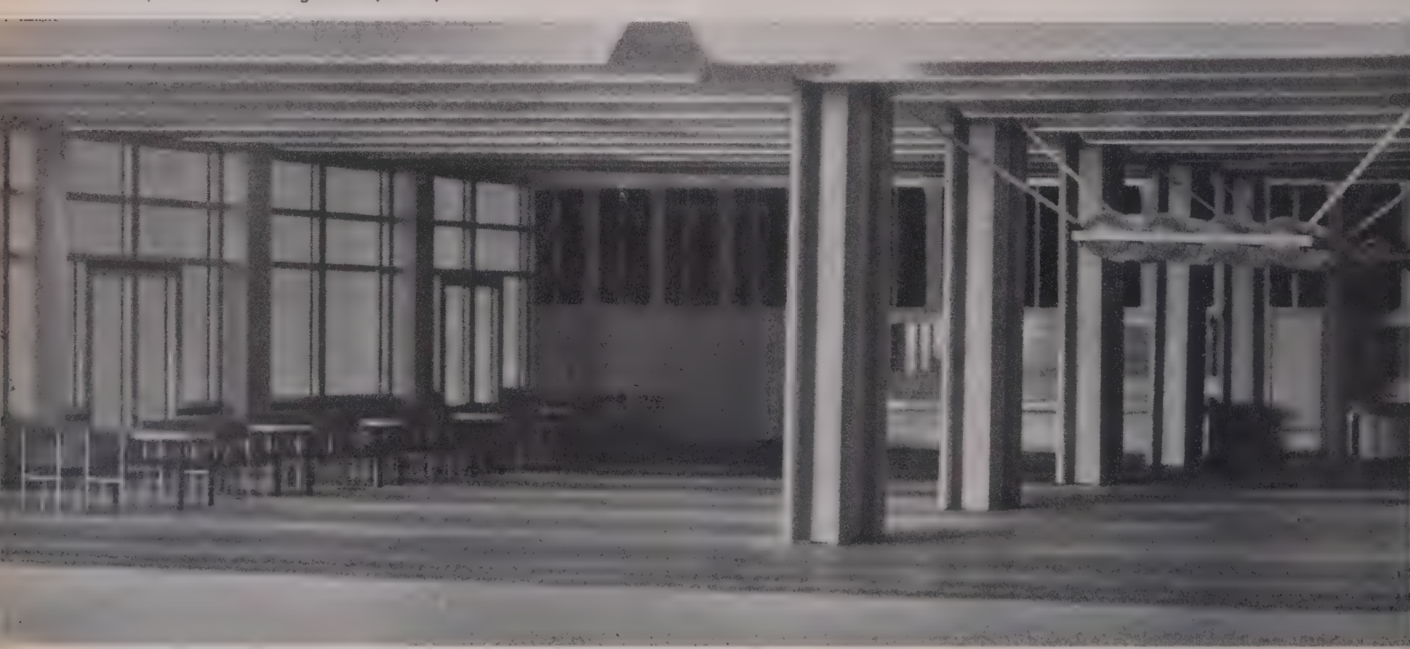
Für den Standort Alexanderplatz ist eine montierte Fassade mit Brüstungs- und Schaftelementen, mit auskragendem Gesims und Sonnenschutz sowie einer vorgestellten Terrassenüberdachung zur neuen Prenzlauer Straße vorgesehen.

Die Innengestaltung entspricht der Aufgabenstellung des Gebäudes. Die Küche ist als technische Einheit zentral zu den Gasträumen konzipiert. Die Konzeption für die Gasträume geht von der weitgehenden Einbeziehung der Konstruktion und des verwendeten Materials aus.

**Technik**

In den Objekten werden folgende technische Anlagen installiert: örtliche Heizungsanlage und Dampferzeugung; Lüftungsanlagen für Speisesäle und Küche; Be- und Entwässerungsanlage, Hebeanlage; Kraftanlagen, Blitzschutz, Unterfrierungsschutz; Ela-, Notruf, Uhrenanlage, Regelanlagen für Heizung, Lüftung; Förderanlagen; Aufzugsanlagen; Küchenanlage; Tankanlage; Kühlanlage; Einfrostungsanlage.

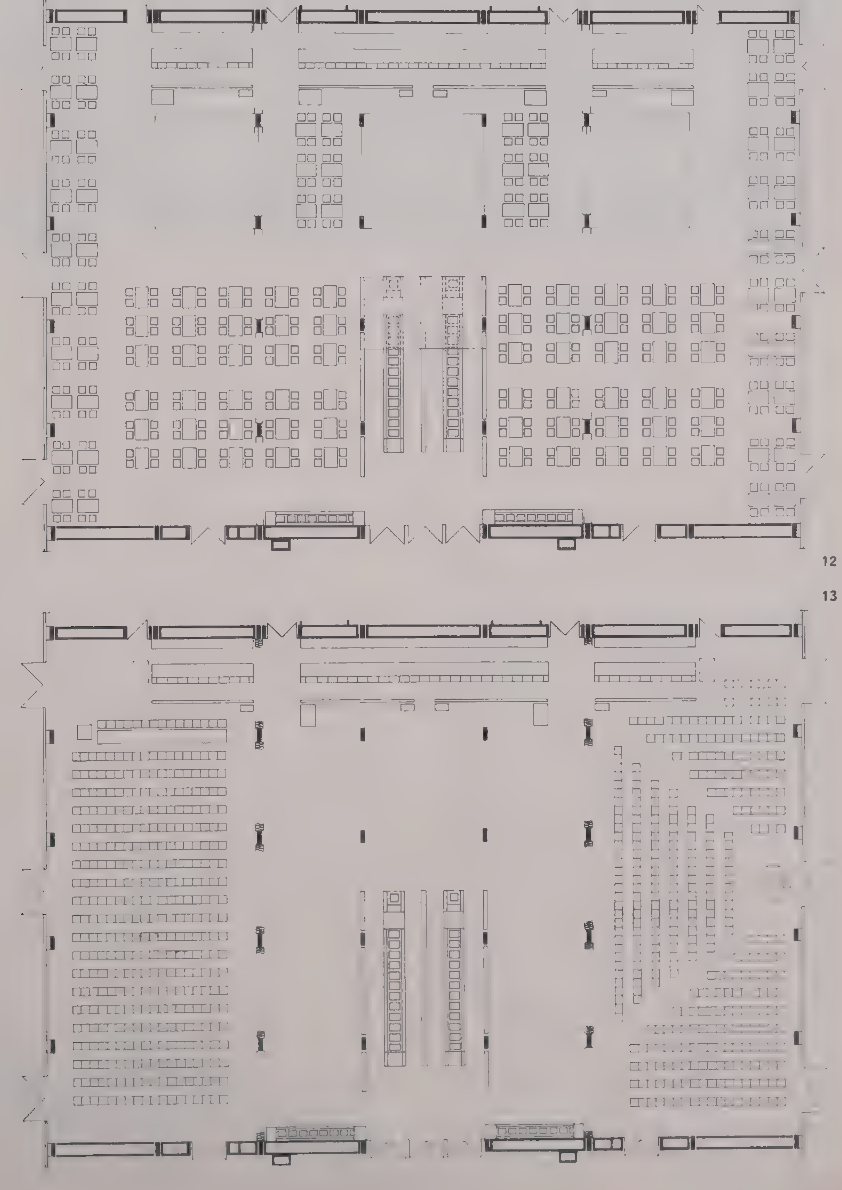
10 Speisesaal im Obergeschoß (Modell)





11 Modellaufnahme Mehrzweckgaststätte Rathausstraße

**Möblierungsvarianten im Speisesaal Obergeschoß**



12
Bestuhlung für Veranstaltungen (448 Plätze)
Die Abdeckung des Speisenpaternosters wird als Podium für Tanzorchester genutzt

13
Bestuhlung für Versammlungen (2mal 375 Plätze)
Die Faltwände erlauben eine flexible Trennung des Speisesaales

**1 Blick in das Restaurant**

Raumtrenner aus Holzlamellen mit Blumen- und Pflanzbecken. Vierer- und Sechsertisch mit Vierkantrohrgestellen. Armlehnstuhl Modell EW 1933 von der Möbelindustrie Halle mit olivgrünen und roten Bezügen und dunklem Metallgestell. In die Nischen der Mittelstütze wurden Sitzbänke fest eingebaut. Fußboden aus Eichenparkett, hellgraue Boucléläufer. Vertäfelungen der Wände und Stützen aus furnierter Rüster. Die Decke wurde aus gestalterischen und bautechnischen Gründen (Schalldämmung zu den darüberliegenden Gästezimmern) in Kiefer getäfelt. Die unverkleideten Wandflächen sind gespachtelt und farbig abgestimmt. Heizkörper verkleidet, Gittertüll und goldgelber Dekostoff. Allgemeinbeleuchtung aus Lichtbausteinen an der Decke, Pendelleuchten als Platzbeleuchtung

**2 Bier- und Frühstücksstube mit 20 Plätzen**

Fußboden aus Eichenparkett. Tisch mit dunklem Stahlrohrgestell und weißen Sprelacartplatten, Stahlrohrstühle mit Korbgeflecht. Korbgeflechtpendelleuchten sowie die nach Delfter Motiven blauweiß gemusterten Übergardinen und die darauf abgestimmten Wandfarben geben diesem Raum seine spezifische Note

1



2

# „haus mansfeld" in Wippra

Innenarchitekt BDA Jürgen Schläfke
PGH „Raumgestaltung" Mansfeld

| | |
|---|---|
| Gesamtgestaltung und Innenausbau: | Innenarchitekt BDA Jürgen Schläfke |
| Beratung der Grundkonzeption: | Dipl.-Architekt BDA Peter Week<br>VEB Halle-Projekt |
| Projektierung und Statik: | Bauing. W. Hoppe<br>VEB Vereinigte NE-Metallhalbzeugwerke Hettstedt |

Am 7. Oktober 1966 wurde in Wippra (Südharz) das Kultur- und Erholungszentrum der PGH „Raumgestaltung" Mansfeld den Mitgliedern und der Bevölkerung zur Nutzung übergeben. Mit dem Namen „haus mansfeld" ist ein Stück Geschichte und Tradition des weithin bekannten Mansfelder Landes verbunden. Außerdem sollte mit diesem Namen bedeutet werden, daß die Eigentümer und Erbauer aus Mansfeld kommen und zum Beispiel Mansfelder Möbelproduzenten durch ihre Exportwaren auch im Ausland einen guten Ruf haben.

Dem Fleiß und Elan der Mitglieder der PGH und ihres Vorsitzenden, Kollegen Weisse, der die Um- und Neubauarbeiten leitete, ist es zu verdanken, daß dieses Objekt in der verhältnismäßig kurzen Projektierungs- und Bauzeit vom 28. 3. bis 7. 10. 1966 vorwiegend in NAW-Leistung fertiggestellt werden konnte.

Wippra ist als Kurort im Südharz ein Schwerpunkt bei der Erschließung von Naherholungszentren geworden und bietet in jeder Jahreszeit Erholungsmöglichkeiten. Durch das nunmehr entstandene öffentliche Restaurant mit rund 100 Plätzen wurde zugleich ein Versorgungsproblem gelöst, das sich aus dem ständig zunehmenden Urlauberverkehr an den Wochenenden und während der Saison ergeben hatte.

Bei dem Objekt handelt es sich um den Um- und Ausbau eines Fachwerkhauses und seine Ergänzung durch einen neuen Anbau. Das Innere des Altbaus, Räumlichkeiten des ehemaligen Gasthauses „Zur Linde", mußte bautechnisch grundlegend verändert werden. Unter dem Aspekt zeitgemäßer Gastronomie und Gestaltung wurde versucht, den Alt- und Neubau zu einer funktionellen und gestalterischen Einheit zusammenzufassen, wobei von vornherein beabsichtigt war, die Fachwerkfassade des Altbaus zu erhalten. Die Schäden an dem viel zu kleinen Eingang waren Anlaß dafür, die Eingangssituation neu zu gestalten.

Diese Eingangstür erschließt über einen Flur die Räume für den Feriengast und den Besucher des Restaurants. Der Flur dient zugleich als Querverbindung von der Straße zum Hof, auf dem sich unter den Personalneubauwohnungen die Garagen für die Feriengäste befinden.

Im Erdgeschoß sind das Restaurant, eine Bier- und Frühstücksstube, die Küchenanlagen, Sanitärräume und eine Telefonzelle angeordnet.

Das Kellergeschoß umfaßt Bierkeller und Vorratskeller, Küchennebenräume und die Heizungsanlage.

Im 1. und 2. Obergeschoß liegen 12 Zweibettzimmer und ein Appartement, ein Gesellschaftsraum mit Rundfunk- und Fernsehgerät für die Ferienzimmergäste, eine Bügel- und Wäschekammer u. a. Räume.

Besonders großer Wert wurde bei diesem Haus auf den Innenausbau gelegt, der Ausdruck raumgestalterischer und handwerklicher Arbeit der Genossenschaftler werden sollte. Damit ist zu erklären, daß für den Innenausbau Holz als Hauptbaustoff verwendet wurde.

3 Der Neubau erhielt Kratzputz, ebenso die vorgezogene Eingangsfront im Altbau. Die Sockel des Neu- sowie des Altbaus wurden mit Lengefelder Bruchsteinplatten verkleidet. Die Balken der Fachwerkkonstruktion sind im Eichenton gestrichen, die Gefache wurden im Farbton dem hellen Kratzputz angeglichen. Die Eingangstür mit eingebautem Bodentürschließer besteht aus massiver Eiche. Die Eingangstreppe ist mit Terrazzo belegt, die Treppengeländer sind aus Vierkantmetall mit eingearbeitetem Emblem und Namen der PGH. Der Schriftzug „haus mansfeld" in Metall (gestrichen) soll später mit Neonlicht versehen werden



3



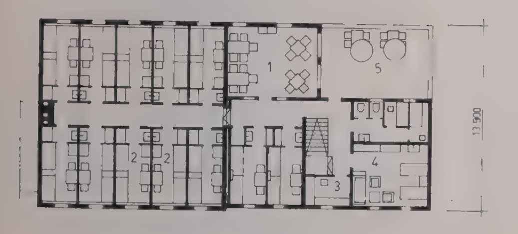
4



5



6



7 Obergeschoß 1 : 500

1 Klub- und Fernsehzimmer
2 Zweibettzimmer
3 Bügelzimmer, Abstellraum für Terrassenmöbel
4 Appartement
5 Terrasse

8 Erdgeschoß 1 : 500

1 Restaurantvorraum mit Büfett
2 Restaurant, Café (86 Plätze)
3 Office
4 Küche
5 Spüle
6 Bier- und Frühstücksstube

4 Vorraum zum Restaurant mit Bier-, Kaffee- und Küchenbüfett

Hinter dem Büfett befinden sich der Kellnerdurchgang zum Office und der Gläserschrank mit Rundfunkanlage, Schlüsselbrett und Postfächer für die Gäste. Der lange Tresenraum wird durch eine untergehängte Lattendecke in Kiefer, abgehängte Beleuchtung, Rüsterwand- und Tresenverkleidung und dem kontrastierenden roten und weißen Sprelacart beim Gläserschrank und Tresen besonders betont

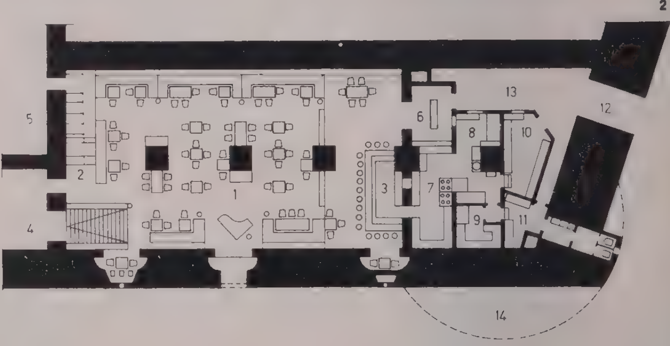
5 Für die Gästezimmer stehen Kinderbetten und Behelfsliegen zur Ergänzung zur Verfügung. Die über dem Tisch hängende Wandleuchte ist zugleich Allgemeinbeleuchtung und von der Tür schaltbar. Fußboden über PVC-Belag mit Ranowa bespannt. Waschnische mit Spiegelleuchte, fließend Warm- und Kaltwasser und Einbauschrank durch einen Vorhang abgetrennt. Einrichtung in furnierter Rüster. Die Räume sind abwechselnd in Grün- und Gelbabtönungen gehalten

6 Im Eingangsflur wurde für Türen, Verkleidungen und Treppenanlage vorwiegend Eichenholz verwendet. Treppe mit rotem Teppich belegt, Fußboden aus graugrünen Terrazzofliesen, Längswände in Altweiß, Decke in Gelb, Stirnwände in Russischgrün, Deckenleuchten aus Schwarz-Weiß-Decelit

1

2

# Weinkeller Moritzburg in Halle




Innenarchitektin Ingeborg Müller, Halle

Die Moritzburg in Halle, mit deren Bau im Jahre 1484 begonnen wurde, befindet sich heute in unmittelbarer Nähe des Stadtzentrums; sie ist zugleich durch die Lage ihres Westflügels an der Saale Ausgangspunkt für das Naherholungszentrum in Halle, das sich hier am Ufer der Saale entlang anschließt. Den Südflügel der Moritzburg nutzt die Staatliche Galerie. Den nördlichen Keller des Westflügels bezog 1965 das Fernsehtheater. Als im März 1967 im südlichen Keller des Westflügels das Weinrestaurant eröffnet wurde, war ein weiterer Schritt getan, diesen Komplex als Kulturzentrum Halles zu gestalten.

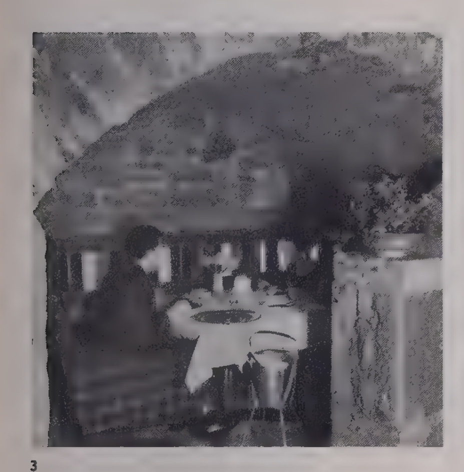
Den gemeinsamen Eingang zum Weinkeller und Fernsehtheater erreicht man über den Burghof. Eine vielstufige steile Treppe mündet in den Kaminraum. Von hier führen getrennte Treppen zum Fernsehtheater und zum Weinkeller. Im Weinkeller bietet sich dem herabkommenden Gast ein beeindruckender Blick über den 24 m × 13 m großen Raum, der in der Raummitte durch drei Pfeiler optisch stark unterteilt ist, so daß sich der Eindruck von zwei nebeneinander liegenden Längsschiffen ergibt. Der 6 m hohe Raum ist aus Bruchsteinmauerwerk im Kreuzgewölbe erbaut. Zur gastronomischen Erschließung des Kellers mußten sanitäre, lufttechnische und elektrische Anlagen völlig neu installiert werden, da der Raum bis dahin ungenutzt war.

Der innenarchitektonischen Gestaltung dieses Kellers als Weinrestaurant mit rund 85 Plätzen lag die Tendenz zugrunde, die Charakteristik des vorhandenen überwältigenden Raumeindruckes voll zu erhalten, wenn möglich, zu steigern. Dazu mußte das Gemäuer in seiner ursprünglichen Art erhalten werden, was umfangreiche Restaurierungsarbeiten erforderte. Zum großzügigen Raumeindruck des Kellers wurden durch die Möblierung intime Sitzbereiche geschaffen. Eine optische Raumteilung in Nischen mit Trennwänden oder Raumteilern hätte den guten Proportionen des Raumes entgegengewirkt. So wurde der Raum nur durch Eckbänke entlang beider Längswände untergliedert. In der Raummitte erfolgte die Möblierung durch Sesselgruppen an Zweier- und Vierertischen. Das Gesicht der Stirnseite des Raumes wird durch die Bar und den Zugang zum Office bestimmt. Um die Attraktivität dieses Bereiches zu unterstreichen und den langen Raum weiter aufzugliedern, wurde dieser Teil, etwa ein Viertel des Raumes, in ganzer Breite um zwei Stufen erhöht. Die Garderobenanlage für das Restaurant mußte im Raum selbst untergebracht werden. In Zuordnung zur Treppe und dem Eingang zu den Gästetoiletten, die im Verbindungsraum zwischen Weinkeller und Fernsehtheater installiert wurden, ist für die Garderobe durch eine furnierte Holzwand eine 2 m breite Abtrennung von der Raumlänge erfolgt. Als Kontrast zu dem gelblich-grauen Bruchsteinmauerwerk und dem neugelegten gelben Klinkerfußboden wurde für die Trennwand und für die Wandbänke dunkles Furnier gewählt. Die Wandbänke, als Eckbänke in den Raum vorgezogen, erhielten

1 Blick auf die Eingangstreppe

2 Grundriß 1 : 500

1 Gastraum
2 Garderobe
3 Bar
4 Kaminzimmer (Zwischengeschoß)
5 Fernsehtheater
6 Office
7 Küche
8 Spüle
9 Küchenlager
10 Getränkelager
11 Büro
12 Wirtschaftseingang
13 Leergut
14 Turmruine



3

entsprechend den Raumverhältnissen hochgezogene Rückenlehnen. Das gleiche gilt für die Ausbildung des Sessels, dessen hohe Lehne, der Bewegung des Gewölbes angepaßt, nach oben konisch verläuft. Die gleiche Form haben die auf Abstand nebeneinander gehängten Rückenkissen der Wandbänke. Durch die hohe Rückenlehne bietet der Sessel die Möglichkeit, die Raummitte optisch stark in intimere Zweier- oder Vierergruppen zu unterteilen, wodurch eine angenehme Atmosphäre des Gastraumes erreicht wird. Als Polsterbezug wurde rot-grüner Schottenstoff verwendet, der einen lebhaften Akzent in die Raumgestaltung bringt. Im Bereich der Sitzgruppen ist der Fußbodenklinker mit Bastteppich belegt.
Dominierend auf den Raumeindruck wirkt, im entsprechenden Blickfeld, die Stirnwand mit der bleiverglasten rot-, blau- und grünfarbigen Trennwand des Office und mit der Bar. Dem entsprechen die bleiverglasten und beleuchteten Durchreichen zur Küche, die Aufteilung des Rückbüfetts sowie die niedrige Bartresenhöhe entsprechen der Funktion als Snackbar. Die Barvorderseite ist mit braunen Klinkern verblendet. Die starke Barplatte erhielt einen Sprelacartbelag in Holzcharakter. Zur Beleuchtung dienen an der Barplatte befestigte schmiedeeiserne Kandelaber mit rundem Korbschirm. Die Barhocker mit ihren verchromten Füßen sind feststehend, drehbar und mit konischer Rückenlehne in schwarzem Kunstlederbezug ausgestattet.
Als Beleuchtung sind möglich: Kerzenbeleuchtung, indirekte Beleuchtung hinter den Wandbänken und an den Säulen sowie die volle Ausleuchtung durch sechs schmiedeeiserne Kandelaber mit weißen Zylinderschirmen. Da die indirekt beleuchteten Wände sehr interessant wirken, wurde auf weiteren Wandschmuck als den, welchen das Bruchsteinmauerwerk mit den entstehenden Schattenwirkungen selbst bietet, verzichtet. Die an die Raumtreppe grenzende Längswand ist durch drei Nischen unterteilt. Zwei Nischen bieten an je einem Zweiertisch versteckte Plätze. Die Schießscharten in einer Nische sind mit beleuchteter bunter Bleiverglasung geschlossen. Die Mittelnische wurde als Notausgang zum hier ebenerdig gelegenen Saaleufer erweitert. Vor der ebenfalls bleiverglasten Tür dieses Ausganges steht ein Flügel für die abendliche musikalische Unterhaltung. An den zwei Säulen befindet sich, auf braune Klinkersockel gestellt, je ein Kellnerstützpunkt mit Kühlschrank und Servierschränken.

Als Bodenvasen dienen große Steinguttöpfe und Weinballons. Das Gaststättengeschirr wird durch kunstgewerbliche Menagen und anderes ergänzt.

Bei besonderen Anlässen kann das höhergelegene Kaminzimmer mit rund 20 Plätzen in die gastronomische Versorgung einbezogen werden.

Die Technologie des Weinkellers wurde von den räumlichen Verhältnissen bestimmt. Lager- und Personalräume mußten auf kleinstem Raum untergebracht werden. Die Waren werden über den zum Saaleufer gelegenen Wirtschaftseingang, dem das Lager zugeordnet ist, angeliefert. Kalte Küche und Spülküche sind zum Office orientiert.

Durch spezielle Angebote im Getränke- und Speisensortiment sowie im Service, wie zum Beispiel Feuerzangenbowle, Schoppenwein in Weinfäßchen und Weinhebern sowie Flambiergerichte, wird die gastronomische Einheit geschaffen.

3 Intime Sitzplätze in Nischen

4 Garderobe

5 Blick vom Eingang in den Weinkeller

4



5





6

6 Bar
Zum Erkennen der Getränke sind an der Barplatte schmiedeeiserne Kandelaber mit runden Korbschirmen als Lichtquellen befestigt

7 Das höhergelegene Kaminzimmer für besondere Anlässe

7



1

# Schloß Molsdorf

Dipl.-Ing. Wolfgang Stier
Institut für Denkmalpflege, Arbeitsstelle Erfurt

1 Südansicht vom Park (Zustand Herbst 1967)

Schloß Molsdorf bei Erfurt erhielt seine heutige Gestalt unter Mitwirkung von Gottfried Heinrich Krohne, den Graf Gotter von 1743 an hinzuzog, als er das eben erworbene 4flügelige Wasserschloß des 16. Jahrhunderts grundlegend umbauen ließ. Auf Krohne gehen die sehr lebendig ausgeführten Stuckdekorationen der verschwenderisch ausgestatteten Festräume zurück, und vor allem die repräsentative Gartenfront trägt im architektonischen Aufbau wie in der Behandlung des plastisch-dekorativen Schmuckes mit dem Wechsel zwischen zarter Flächigkeit und kräftiger Plastizität „ganz krohnsche Züge". – Der französische Garten, mit Wasserkünsten und einer Vielzahl von Plastiken, der die reiche Gestaltung auch im Außenraum fortführte, wurde nach 1826 in einen Landschaftspark umgewandelt. Um den vollen Eindruck im Zusammenklang von Architektur, Gartenraum und Gartenplastik wieder zu gewinnen, wird auch der barocke Park in gewissem Umfange wieder hergestellt werden müssen.

Die jahrelange Unterlassung aller Bauerhaltungsarbeiten im Kriege und die Nutzung der wertvollen Räume in der Not der Nachkriegsjahre führten zu Schäden an der Bausubstanz und der Ausstattung, so daß eine umfassende Gesamtinstandsetzung notwendig wurde. Sie begann in gemeinsamer Bemühung des Rates der Stadt Erfurt als Rechtsträger, des Rates des Bezirkes Erfurt und des Instituts für Denkmalpflege 1956 zunächst mit den dringendsten Arbeiten am Bau: Instandsetzung der Dächer, der (teilweise schwammbefallenen) Decken und Fußböden, Isolierung des aufgehenden Mauerwerks gegen aufsteigende Feuchtigkeit und so weiter. Nebenherlaufend wurde unter Einsatz erheblicher zentraler Beihilfemittel des Instituts für Denkmalpflege schon bald mit der Restaurierung der gesamten Ausstattung begonnen: der Stukkaturen wie der gesamten Holzausstattung an Wandvertäfelungen, historischen Türen und Fenstern, die zum Teil ergänzt, zum Teil erneuert werden, der Wand- und Deckenflächen, die von Ölfarbanstrichen befreit werden mußten, des historischen Mobiliars und anderem. Der Gemäldebestand der Prunkräume bedurfte ebenfalls durchgehend der Restaurierung; sie wurde von Kirchenmaler und Restaurator Fritz Leweke, Halle (Saale), der auch die künstlerisch-technische Leitung der farbigen Wiederherstellung des Inneren hatte, zusammen mit dem Restaurator Friedrich Hofmann, Halle (Saale), ausgeführt.

Bei allen Arbeiten wurde von Anfang an die neue gesellschaftliche Nutzung von Schloß und Park Molsdorf ins Auge gefaßt, „damit die kulturpolitisch notwendigen Aufwendungen für die Pflege der Denkmale zugleich allgemeine Wohn- und Lebensbedürfnisse befriedigen", wie es in der Verordnung über die Pflege und den Schutz der Denkmale vom 28. 9. 1961 heißt (GBl. II, S. 475 ff.). Die Nutzung des Schlosses bietet sich bei der Differenziertheit der Räume, seiner Lage im Park und der Nähe zur Bezirkshauptstadt in vielfältigster Weise an. Hierfür legte die Architektin Dr.-Ing. Menzel-Jordan, Erfurt, in deren Händen die Bauleitung der Gesamtinstandsetzung einschließlich der erforderlichen Entwurfsarbeit von Anfang an liegt, schon zu Beginn der ersten Sicherungsarbeiten eine Konzeption vor, die bis heute im wesentlichen beibehalten werden konnte und der sich alle weiteren Baumaßnahmen neben den denkmalpflegerischen Restaurierungsarbeiten sinnvoll einordneten. So wurde bei der Instandsetzung der Wände und Decken zugleich eine Warmwasserpumpenheizung (mit Kesselhaus in einem Gebäude des Wirtschafts-

**2** Obergeschoß 1 : 500

1 Marmorsaal
2 Silberkabinett
3 Bildersaal
4 Anrichte
5 Diele
6 Mohrenzimmer
7 Gotter-Schlafzimmer
8 Roter Salon
9 Anrichte



2
3



**3** Erdgeschoß 1 : 500

1 Eingangshalle
2 Gartensaal
3 Garderobe
4 Kaffeeküche
5 Ausschank
6 Kühlraum
7 Personal
8 Lager
9 Spüle
10 Küche
11 Hof

4



5



4 Marmorsaal im Obergeschoß

5 Moderne Korbsessel vor barocker Landschaft
Westlicher Gartensaal im Erdgeschoß

6 Arbeitsraum (Sitzungszimmer) in der ehemaligen Bibliothek im Dachgeschoß

7 „Roter Salon" im Obergeschoß

8 Bescheidenes Korbgestühl inmitten plastisch dekorativen Schmuckes
Eingangshalle des Café-Restaurants im Erdgeschoß



6



7

8



hofes) eingebaut, die Elektroversorgung und die Be- und Entwässerung (einschließlich Kläranlage) wurden neu installiert. In den rückwärtigen, an die Gartensäle anschließenden Räumen wurden Garderoben, Toiletten und eine moderne Küchenanlage, im Dachgeschoß unter anderem eine Objektleiterwohnung eingebaut. Der Westflügel erhielt einen Eingang mit Garderobe für die Besucher der oberen Räume.

Heute ist nun in den zum Park geöffneten Erdgeschoßräumen ein Café-Restaurant von besonderem Rang eingerichtet, dessen leichte, moderne Ausstattung sich ganz in die heitere Festlichkeit von Schloß und Garten einfügt und das die vielen Besucher Molsdorfs zur Freude und Entspannung einläd. Auch der als weitere Gaststätte ausgebaute Gartenpavillon aus dem Anfang des 19. Jahrhunderts nimmt diesen heiteren, festlich-gelösten Charakter auf, wenn auch in den einfacheren Formen dieser Zeit.

Die Prunkräume im Obergeschoß des Südflügels mit den seitlich anschließenden Räumen dienen als Führungsobjekt und für festliche Veranstaltungen wie Empfänge, Kammermusiken und andere Aufführungen, auch für kleinere Tagungen besonderen Charakters und dergleichen. Die Räume des Nordtraktes stehen nach ihrer Wiederherstellung ebenfalls für verschiedene Zwecke des Rates der Stadt Erfurt, als repräsentative Gästezimmer, als kleinere Tagungs- und Arbeitsräume und so weiter auch für die kulturellen und gesellschaftlichen Bedürfnisse der Gemeinde Molsdorf zur Verfügung.

Der Restaurierung der Südfront und der übrigen Fassaden unter Zugrundelegung von Untersuchungsergebnissen zur originalen Farbigkeit sollen die Umgestaltung des Parkes und die Neugestaltung des ehemaligen Wirtschaftshofes folgen.



1

# Milchbar in Rostock

Architekt BDA Karl-Friedrich Hagen
VEB Hochbauprojektierung Rostock

| | |
|---|---|
| Projektierung: | VEB Hochbauprojektierung Rostock |
| Aufgabenstellung | Architekt BDA Dieter Jastram |
| Projekt: | Architekt BDA Karl-Friedrich Hagen |
| Innenausbau Milchbar | Innenarchitekt BDA Fritz Hering |
| Mitwirkender bildender Künstler | Bildhauer Joachim Jastram (Rekonstruktion des Renaissancegiebels) |

### Funktionelle Lösung

Bei der Rekonstruktion und dem Wiederaufbau des zerstörten Teiles der Westwand des Ernst-Thälmann-Platzes in Rostock wurde aus städtebaulichen und architektonischen Erwägungen für die beiden völlig neu aufzubauenden Giebelhäuser ein gemeinsamer Grundriß mit innenliegendem Treppenhaus gewählt. Das gesamte Erdgeschoß wird von einer Milchbar als Selbstbedienungsgaststätte und den dazugehörigen Nebenräumen eingenommen; der anschließende Zwischenbau dient zum größten Teil der Milchbar. Der Eingang zum Gastraum liegt am Ernst-Thälmann-Platz. Die Wirtschaftsräume im Zwischenbau und im Keller sind beide über den Hof zugänglich, die Kellerräume sind außerdem über die Innentreppe zu erreichen. Die Wirtschaftsräume im Keller (Kühlraum usw.) sind mit den Wirtschaftsräumen im Erdgeschoß (Eisbereitung, Küche usw.) durch einen Kleinlastenaufzug verbunden.

Der Zugang zu den Wohngeschossen führt über den Hof, der eine unmittelbare Verbindung mit der vor der Marienkirche liegenden Freifläche hat (Haupteingang, offener Durchgang mit einer Tür). Da sich in etwa 150 m Entfernung ein Waschsalon befindet, wurde lediglich ein kleiner Raum im Dachgeschoß, der über den Trockenboden zu erreichen ist, als Waschraum für Kleinwäsche eingerichtet. Dieser Raum ist mit einer Waschmaschine und einer Trockenschleuder ausgestattet, ein Ablagetisch für Wäsche befindet sich unter der Dachschräge.

### Konstruktive Lösung und Bauweise

Die Giebelhäuser wurden aus technologischen und ökonomischen Gründen in traditioneller Bauweise aufgeführt. Die Decken bestehen wegen der teilweise großen Spannweiten aus Menzelrippen. Im Keller ist für den sanitären Teil des Gastraumes eine Volldecke gewählt worden, da hier eine große Anzahl von Deckendurchbrüchen notwendig war. Die Giebelschilder sind durch eine Stahlbetonrahmenkonstruktion ausgesteift. Das Dachgeschoß erhielt zur Aufnahme der Dachbinder einen Stahlbetondrempel, der hauptsächlich zur rationellen Ausnutzung der Dachraumfläche und nicht zuletzt auch aus gestalterischen Gründen erforderlich war.

### Ausbau der Milchbar

Durch eine zweiflüglige Eingangstür gelangt der Gast in einen kleinen Vorraum, den Windfang, der mit seinen beiden Türen, dem Oberlicht und der Seitenwand aus einer Stahlrahmenkonstruktion mit eloxierten Glasleisten besteht. Die Verglasung aus 6 mm dickem Schaufensterglas wurde mit aufgeschweißten, farbigen Tiermotiven versehen. Die Stahlkonstruktion, die Wand und die Decke erhielten einen hellen Farbanstrich. Der Barraum bietet 60 Personen Platz.

Um den langen und schmalen Raum optisch zu verbreitern, wurde der aus Travertin und Schiefer bestehende Fußboden in Streifen verlegt. Alle Wände erhielten Gipsglättputz. Die den Raum verengende Wand ist mit hellen Sandsteinriemchen verkleidet. Die untergehängte Rabitzdecke wurde an der Fensterfront mit einem 100 mm breiten Gardinenkasten und am Eingang mit einem Frischluftgitter ausgebildet. Die über dem Bartisch sägezahnförmige Decke besteht aus Holz, hängt frei im Raum und ist mit Leuchtstoffröhren versehen. Für die weitere Ausleuchtung sind eingehängte Deckenleuchten, Pendelleuchten sowie Wandleuchten angebracht.

### Gestalterische Gesichtspunkte

Bei dem Wiederaufbau der beiden Giebelhäuser bestand die Schwierigkeit darin, mit einer bedeutend geringeren Erdgeschoßhöhe an den Baubestand anzubinden und die viergeschossige Bebauung an die vorhandene dreigeschossige Bebauung anzugleichen und die Proportionen zur städtebaulichen Gesamtsituation zu wahren. So fügen sich die optisch zu einer Gesamtfläche zusammengefaßten Dreiergruppen der Wohngeschoßfenster harmonisch in den Westteil der Platzwand ein. Die Gestaltung des Erdgeschosses durch eingeschobene, mit Waschputz versehene Kästen entspricht einer Ableitung der für Rostocker Giebelhäuser typischen Erkervorbauten, aber auch dem dahinterliegenden Gastraum der Milchbar.



1 Teil der Westwand des Ernst-Thälmann-Platzes nach der Fertigstellung

2 Über der Theke der Milchbar abgehängte sägezahnförmige Decke aus Holz

3 Milchbar. Im Hintergrund der verglaste Windfang

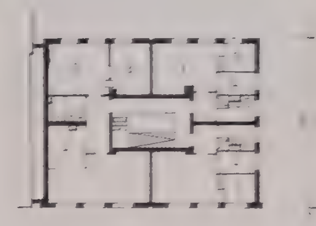


**Kennzahlen**

| | |
|---|---|
| Kapazität: | Milchbar (60 Plätze, Drei Zweieinhalbzimmerwohnungen Sechs Eineinhalbzimmerwohnungen Drei Einzimmerwohnungen |
| Umbauter Raum: | 3 432 m³ |
| Baukosten: | 462 040 Mark |
| Baukosten Milchbar: | 162 000 Mark |
| Durchschnittliche Baukosten Wohnung: | 25 000 Mark |
| Baukosten m³ umbauter Raum: | 135 Mark |
| Projektierungszeit: | 8 Monate |
| Bauzeit: | 14 Monate |
| Generalauftragnehmer: | VEB Wohnungsbaukombinat Rostock |

4 1. Obergeschoß 1 : 500

1 Wohnen
2 Schlafen
3 Kinderzimmer
4 Küche





5 Erdgeschoß 1 : 500

1 Milchbar
2 Säule
3 Eisbereitung, Konservatoren
4 Küche
5 Tagesvorratsraum
6 Büro, Aufenthaltsraum
7 Abfälle, Müll
8 Leergut
9 Kinderwagen und Fahrräder



1

# Parkrestaurant „Teehäuschen" in Dessau

Architekt BDA Gunter Ullrich
VEB Industrieprojektierung Dessau

In die Planung von Naherholungsgebieten für die Stadt Dessau wurde auch das im Stadtpark von Dessau gelegene „Teehäuschen", ein klassizistischer Pavillon, der auf Grund seines Innenausbaus bisher keiner entsprechenden Nutzung zugeführt werden konnte, einbezogen.

Im Rahmen des Nationalen Aufbauwerkes erarbeiteten die Verfasser mit Unterstützung des VEB Industrieprojektierung Dessau, des Gartenamtes und des Stadtbauamtes Dessau ein Projekt für den Umbau und die Erweiterung des Pavillons zu einem Parkrestaurant.

Bei der Gesamtgestaltung wurde davon ausgegangen, die vorhandene Bausubstanz in ihrer Art zu erhalten und neu hinzuzufügende Baukörper möglichst leicht zu gestalten.

Das „Teehäuschen" wurde in seinen Umfassungsmauern, der Dachform und der äußeren Gestaltung beibehalten. Ein Zwischenbau verbindet es mit einem neu errichteten Sozial- und Küchentrakt. In westlicher Richtung stellt der Kellnergang die Verbindung zwischen dem „Teehäuschen" und einem neuen Sommerpavillon her, der sich rechtwinklig nach Süden erstreckt und über einen überdachten Freisitz zum Park geöffnet ist.

Der neue Sommerpavillon ist – wie der Kellnergang – in Stahlkonstruktion errichtet.

Die Dachkonstruktion wird durch ein Faltwerk gebildet, das die Gebäudebreite von 8000 mm stützenfrei überspannt.

Der Südgiebel des Pavillons ist in Naturstein ausgeführt. An ihn schließt sich der überdachte Freisitz an, dessen Konstruktion wiederum aus Stahlprofilen besteht. Die Überdachung erfolgte mit gelbem Well-Polyester.

Vom überdachten Freisitz führen drei kleine Stahlbetonbrücken über das vorgelagerte 30 m lange und 3 m breite Wasserbecken in den Freiraum vor dem „Teehäuschen". Dieser Freiraum wird gastronomisch genutzt und ist entsprechend gestaltet worden. Die Einfassung des Wasserbeckens besteht wie die südliche Begrenzung des Freisitzes aus Naturstein.

Innerhalb des alten „Teehäuschens" wurde ein Rang eingezogen, der eine Erhöhung der Sitzplatzkapazität ermöglichte. Durch die Anlage mehrerer Sitzebenen, die durch Natursteinsockel und -wände voneinander getrennt sind, konnte eine intime Gaststättenatmosphäre erreicht werden.

Die Bestuhlung wurde ebenfalls vom Architektenkollektiv entworfen.

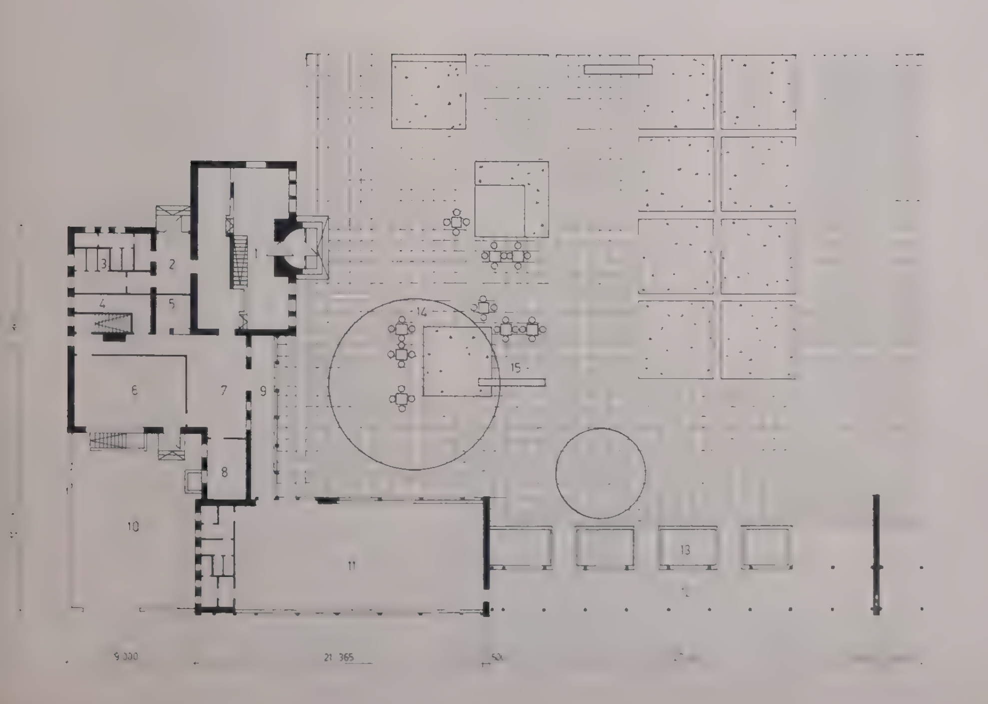
| | |
|---|---|
| Entwurf: | Architekt BDA Gunter Ullrich, VEB Industrieprojektierung Dessau |
| Mitarbeit: | Dipl.-Ing. Henry Männig, BDA Rat der Stadt Dessau, Stadtbauamt<br>Dipl.-Ing. Wolfgang Paul, BDA Rat der Stadt Dessau, Stadtbauamt |
| Statik: | Dipl.-Ing. Klaus Dannenberg |
| Konstruktion: | Ingenieur Achim Wehlan |
| Kalkulation: | Ingenieur Hans Riensch |
| Heizung: | Ingenieur Kunze, Fa. Jungren, Wernike & Kaiser, Dessau |
| Lüftung: | Ingenieur Ernst Ränsch |
| Elektro- und Blitzschutzanlagen: | Dipl.-Ing. Hans Misch |
| Außenanlagen: | Gartenarchitekt BDA Hans Keller, Rat der Stadt Dessau, Gartenamt |

**Kennzahlen**

| | |
|---|---|
| Kapazität: | 70 Plätze „Teehäuschen"<br>84 Plätze Sommerpavillon<br>96 Plätze Freifläche |
| Umbauter Raum: | 2 070 m³ |
| Baukosten: | 720 000 Mark |
| Baukosten/Platz: | 2 880 Mark |
| Baukosten/m³ umbauter Raum: | 343 Mark |
| Projektierungszeit: | 4½ Monate |
| Bauzeit: | März 1966 bis Juli 1967 |
| Ausführung: | PGH „Bausteine" Dessau |

2

3 Erdgeschoß 1 : 500



1 Gesamtansicht, Nachtaufnahme

2 Blick in den Sommerpavillon

Legende zu Abbildung 3

1 Altes „Teehäuschen"
2 Windfang
3 Toiletten
4 Büro
5 Spüle
6 Küche
7 Büfett
8 Lager
9 Kellnergang
10 Wirtschaftshof
11 Sommerpavillon
12 Überdachter Freisitz
13 Wasserbecken
14 Freiflächen für Gäste
15 Bronzeplastik

4

Gesamtansicht von Süden

5

Blick vom überdachten Freisitz auf das alte „Teehäuschen"

# Bewirtungsbereich in Gaststätten

Dipl.-Ök. Rolf M. Kausch
Gesellschaft für Betriebsberatung des Handels

Das Gaststättenwesen hat neben seinem ursprünglichen Zweck – Bereitstellung von Speisen und Getränken (von der Beherbergung hier abgesehen) gegen ein angemessenes Entgelt – zunehmend die Aufgabe übernommen, materielle Bedingungen für eine aktive Gestaltung der Freizeit und zwischenmenschlicher Beziehungen zu schaffen und diese Bedingungen ständig funktionstüchtig zu halten. Damit sind gesellschaftliche Bedeutung und Bezogenheit unseres Themas eindeutig hergestellt. Primär geht es also bei der Planung und dem Entwurf von gastronomischen Einrichtungen um das „Wozu?" und „Für wen?", und erst wenn diese Fragen allseitig, dieses Wort sei einmal gestattet, beantwortet und für einen bestimmten Zeitraum fixiert sind, ergeben sich als Resultanten das „Wie?" und „Was?".

Lösungen von Bedeutung werden deshalb nur zustande kommen, wenn der „Bauherr", der zugleich oder gar vorrangig Sachwalter der künftigen Konsumenten ist, und der „Architekt", der ja a priori auch die Belange der Bauausführenden vertritt, ständig auf kameradschaftliche Weise ohne Vorbehalte zusammen arbeiten. Dabei darf es keine Routine geben, jede neue Aufgabe bedarf zuerst und in erster Linie einer intensiven gedanklichen Vorbereitung. „Abkupfern" gilt nicht. Ich möchte hierzu zwei Prämissen formulieren:

- Jede Gaststätte ist konkret und als Maßarbeit (und sei es in wesentlichen Details) zu planen.
- Jede Gaststätte muß so geplant und projektiert werden, daß die Ausgangslösung bereits die Möglichkeiten ihrer Überwindung in sich birgt (durch Disponibilität und Flexibilität).

Aus den Erfahrungen einer mehrjährigen Tätigkeit in der Investitionsvorbereitung gastronomischer Einrichtungen möchte ich schwerpunktmäßig einige Gedanken zu deren Planung und Entwurf beitragen, wobei der hier bereitstehende Raum Grenzen setzt. Deshalb wurde auch verschiedentlich der Text knapp gehalten und eine Schemadarstellung angestrebt. Vielleicht werden damit einige Bezüge deutlich und diskutabel.

## Die Anforderungen des Gastes an den Bewirtungsbereich einer Gaststätte

Am Anfang aller Überlegungen stehen der notwendige und der mögliche ökonomische Nutzeffekt, der sich im erwirtschafteten Gewinn darstellt. Auch der Versorgungseffekt kulminiert letztlich in dieser Kennziffer. Gesetzt den Fall, und das müssen wir, der Bedarfsträger (der Gast) hat die Wahl zwischen aufgabenmäßig gleichen oder ähnlichen Leistungsträgern (Gaststätten), dann wird er sich denen zuwenden, die ihn vielfältig ansprechen. Der Betrieb wird also aller Voraussicht nach am effektivsten sein, der seine Gäste am besten kennt und deren Wünsche, die möglicherweise zum Zeitpunkt der Planung noch nicht exakt bekannt waren, am meisten berücksichtigt.

## Die psychologisch-physiologischen Anforderungen sowie einige soziologische Aspekte

Der Gast als Leistungsempfänger von gastronomischen Leistungen (die sich in Konsumgütern, Serviceleistungen, Unterhaltungsleistungen darstellen) beeinflußt ausgehend von seiner sozialen Stellung (die sich bei uns vor allem in der Tätigkeit, Dienststellung und der finanziellen Situation ausdrückt), über seine konkreten Bedürfnisse (die z. B. durch Verbrauchergewohnheiten, resultierend aus Erziehung und nationalen sowie lokalen Gewohnheiten, aber auch aus dem Einfluß der Massenkommunikationsmittel Film und Fernsehen bedingt sind) sowie über eine Reihe unbedingter physiologischer Erfordernisse (Ausmaß und Schnitt des Raumes insgesamt, Stuhl, Tisch, Eß-, Trink- und sonstiges Gerät) unmittelbar die funktionelle und architektonische Lösung.

Während die beiden zuletzt genannten Faktoren untersucht und damit beschreibbar geworden sind (Tab. 1), steht das für den soziologischen Faktor leider noch aus. Trotzdem müssen Investitionsträger und Projektant auch auf diesem Gebiet ein



1 Folklore-Gaststätte „[illegible]", Weimar
[illegible]



2 Grillrestaurant [illegible]
[illegible]



3 Cafeteria auf der RAWO Leipzig
Diese Mayer-Selbstbedienungseinrichtung [illegible]



4 Weinrestaurant „Ganymed", Berlin
Hier wurde mit relativ geringen Mitteln eine unverwechselbare Atmosphäre geschaffen, die gemeinsam mit hohen Leistungen von Service, Küche und Keller diese Gaststätte über Berlin hinaus bekanntgemacht hat.



5 Trinkbar im Interhotel Deutschland, Leipzig
Eleganz und Intimität waren hier die Zielstellung. Beides wurde durch Material (geschmiedeter Stahl, Kupfer, [illegible]) erreicht. Die Feuerzangenbowle gibt dieser Bar das Bestimmte, Unverwechselbare. So fallen einige funktionelle Schwächen (fehlende Taschenablage; zu tiefer Barkorpus) nicht ins Gewicht.

**Tabelle 1 Die Anforderungen des Gastes an die Bewirtungsräume (Versuch einer Übersicht)**

**Grundforderung**
Schnelles Service in einer dem modernen Lebensstil angepaßten Atmosphäre des Wohlbehagens

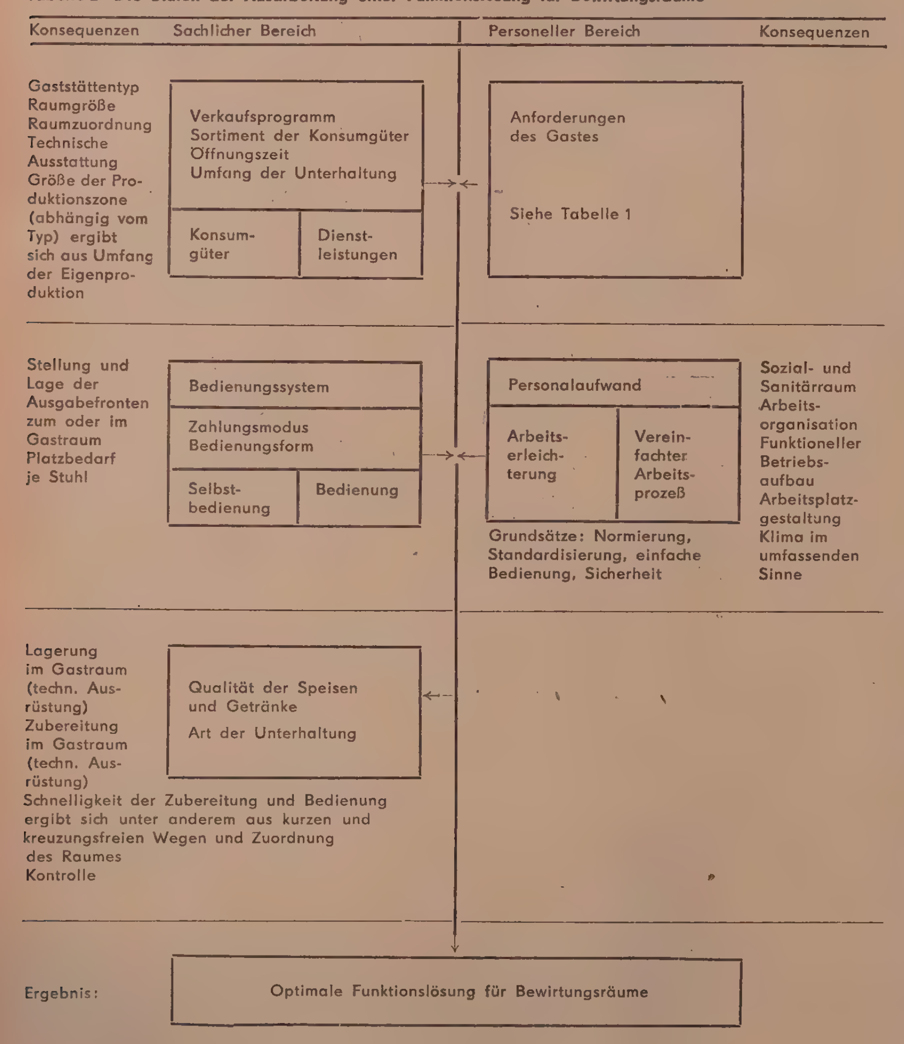
**Grundsatz**
Behaglichkeit erzeugen durch Anpassung der Räume, Einrichtungen, Geräte und so weiter an die menschlichen Proportionen unter Berücksichtigung aller physiologisch-psychologischen Gesichtspunkte

Die **Hauptforderungen** der Gäste in Hinsicht auf:

| Betriebsklima | Geruchsklima | Hörklima | Sichtklima | Temperaturklima |
|---|---|---|---|---|
| Konsequenzen für die funktionelle Lösung | | | | |
| Der Gast wünscht, von der Bedienungsform hier abgesehen, eine schnelle, einwandfreie Bereitstellung des Gewünschten. Er hat im allgemeinen ein feines Gefühl für ein gutes Betriebsklima. Eine aktive Beeinflussung des Betriebsklimas ist durch gute Arbeitsorganisation und Entlastung des Personals möglich | Der Gast wünscht durchaus keinen geruchlosen Raum. Er wünscht jedoch „sympathische" Gerüche (Kaffeegeruch, Grillgeruch . . .), gegebenenfalls sind diese künstlich zu schaffen. Der Gast will auch über den Geruch animiert sein | Der Gast wünscht durchaus keine „Totenstille". Doch muß hier je nach Betriebstyp differenziert werden. International arbeitet man bereits mit ausgeklügelten Geräuschkulissen (sogenannte „Underground- oder Background-music"), um Servier- und Küchengeräusche beispielsweise in Schnellgaststätten zu überdecken | Der Gast wünscht einerseits einen gewissen Privatbereich (familiäre Gruppenbildung), andererseits will er sich nicht verloren vorkommen. Der Gast wünscht etwas zu sehen (Schauvitrinen, Grills, Schauküchen), zum Teil wünscht der Gast auch, selbst gesehen zu werden. Mögliche Einflüsse über Möbel, Möblierung, Raumvolumen, Raumstruktur, Farbe | Der Gast wünscht, differenziert nach Betriebstyp, unterschiedliche Temperaturen, von kühl erfrischend bis anheimelnd warm. Dem wird in der internationalen Gastronomie durch Vollklimatisierung Rechnung getragen |

* Unter Klima versteht der Autor einen Komplex von Erscheinungen, der sich anders kaum mit einem Wort ausdrücken ließe. In der Literatur findet man manchmal auch den Begriff „Pegel" synonym verwendet.

**Tabelle 2 Die Stufen der Ausarbeitung einer Funktionslösung für Bewirtungsräume**




„Modell" des Gastes, für den sie bauen wollen, an den Anfang ihrer Überlegungen stellen, selbst auf die Gefahr hin, daß es sich nur um ein „Hilfsmodell" handelt. Dem Gast ausschließlich eigene Normvorstellungen aufzwingen zu wollen, hat auf die Dauer Unrentabilität zur Folge. Außerdem sind formale, das heißt unkonkrete Lösungen meist auch funktionell und gestalterisch schlecht und bezeugen in der Regel Unkenntnis und Oberflächlichkeit. Dem Architekten kann heute nicht mehr die Verantwortung für die Berücksichtigung dieses Komplexes abgenommen werden. Er muß sich, um einen Begriff aus der Soziologie zu verwenden, auch auf diesem Gebiet zum „tätigen Beobachter" entwickeln.

Bedingt durch den ständig wachsenden Lebensstandard, der sich in erhöhtem Einkommen, in sinkender Arbeitszeit und im sich beinahe explosionsartig erhöhenden Bildungsstand ausdrückt, kommen in dieser Hinsicht immer neue Aufgaben auf uns zu. Der neue Gast ist ein selbstbewußter, sehr differenzierter Mensch mit hoher Allgemeinbildung und großem Gemeinschaftssinn. Seine gastronomischen Bedürfnisse sind weder in bezug auf den Rhythmus ihres Auftretens noch in der Art und Weise homogen. Hinsichtlich der Quantität der Speisen und Getränke hat er jedoch zunehmend exakte Normvorstellungen (etwa 3500 Kalorien je Tag und nicht mehr, allzuviel Alkohol ist ungesund, Nikotin ist überhaupt schädlich), die er auch verwirklicht. Das Angebot wird also mengenmäßig kaum umfangreicher, jedoch abwechslungsreicher und „raffinierter" sein müssen. Neue Eßgewohnheiten werden sich herausbilden. Zu Hause ißt vielleicht schon manches Familienmitglied ein nach Kaloriengehalt und Aufbaustoffen spezielles Tiefkühl-Einzelmenü aus der Alufolien-Assiette, aber in zunehmendem Maße nimmt die Familie ihre Mahlzeiten im Freundeskreis auch in der Gaststätte ein. Dieser Gästekreis erwartet dann etwas „Besonderes". Der zunehmende Grad der Motorisierung und der Entwicklung der Massenverkehrsmittel macht von der Gaststätte an der Ecke, wenn sie nicht den Vorstellungen entspricht, unabhängig.

Die große Chance und die interessante Aufgabe bestehen für beide Partner darin, daß mit dem steigenden Bedarf auch die Lösungsmöglichkeiten vielfältiger werden. Dem Einfallsreichtum sind in der Perspektive nur durch die betriebliche Rentabilität und durch den guten Geschmack Grenzen gesetzt. Dr. Justus Dahinden hat in einem Artikel „Entwicklungstendenzen im internationalen Restaurantbau" dazu Wesentliches aus der Sicht der Architekten gesagt. Seitens des Betriebswirtes sind unter anderem solche Gedanken der Diskussion wert: Der Gast muß die Möglichkeit erhalten, sich im Gastraum unter Anleitung von Fachleuten bestimmte Gerichte (z. B. Grill- oder Fonduegerichte) selbst zuzubereiten („hier können Familien Kaffee kochen" unter neuen soziologischen Aspekten!); er wird gut durchdachte Phono- (Stereo-)Anlagen selbst bedienen oder aus einem offenen Weinkeller die gewünschte Flasche selbst auswählen können. Für den „Stammgast" sollte man kleine verschließbare Fächer anlegen, in denen er „seine" Wodkaflasche bis zum nächsten Mal wieder einschließen kann. Ein spezielles und preiswürdiges Angebot für Familien oder andere Gruppen würde die Gaststätten noch mehr als bisher zum Zentrum echter Geselligkeit machen. Auch der Architekt kann das unterstützen, indem er solche familiären Gruppenbildungen durch seine Raumgestaltung unterstützt.

Diese angedeutete Komplexität in der Betrachtung ist die Voraussetzung für eine Anpassung der angestrebten Lösung an die voraussichtliche Bedarfsentwicklung.

## Anforderungen des Gastes hinsichtlich Umfang und Spezifik des Leistungsangebotes

Die Bedeutung des Sortiments an Speisen und Getränken sowie an Dienstleistungen für die Differenzierung der Betriebstypen ist unbestritten (Tab. 3). Ein Bonmot lautet deshalb etwas überspitzt: „Die Architektur beginnt beim Menü." Grundsätzlich muß etwas zum Umfang der Karte gesagt werden. Viele Küchenchefs sehen auch heute noch ihren Ehrgeiz in einer umfangreichen Speisenkarte. Ohne in Widerspruch zu dem vorher Gesagten zu geraten, kann man die Forderung erheben, damit Schluß zu machen. Die Gründe dafür sind: unrationelle, zeitraubende Kleinproduktion und Qualitätsminderung der Speisen durch langes Stehen auf Abruf. Durch Über-

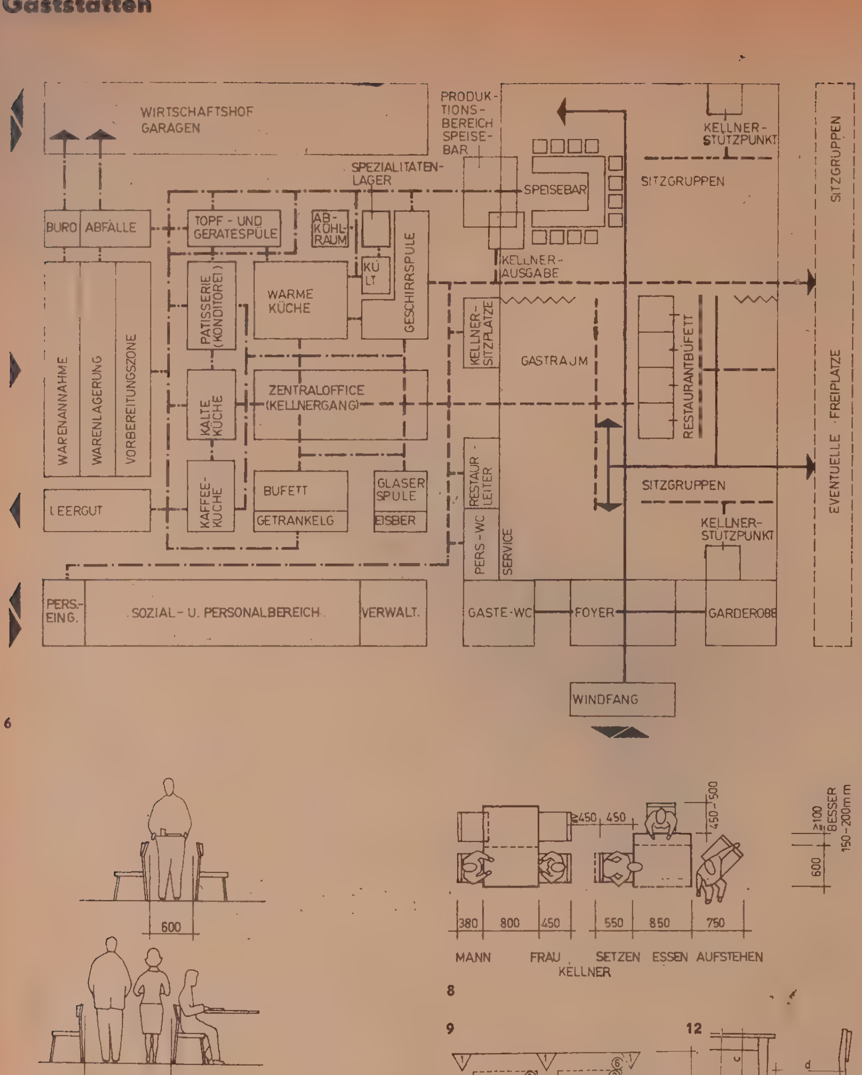
**Tabelle 3 Die Spezifik der Betriebstypen im öffentlichen Gaststättenwesen (Versuch einer Übersicht)**

| Grundbezeichnung des Betriebstyps. | Automatengaststätten | Selbstbedienungsgaststätten a) Bonsystem b) Ticketsystem c) Durchlaufsystem | Speisegaststätten herkömmlicher Art | Speisebars | Grillrestaurants | Folklore-Gaststätte | Weinrestaurant | Café | Trinkbar | Tanzbar, Kabarett und andere Unterhaltungsgaststätten |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| Sonstige Bezeichnungen | | Zu a) + b) „check-out"-System Zu c) Cafeteria | | Snackbar Lunchbar | Rôtisserie Grillroom | | | | „americanbar" „Apéritif-Bar" | |
| Kurzdefinition | Automatenrestaurants bieten ein stark eingeschränktes Sortiment an Speisen und Getränken in verschiedenen Automatensystemen an. Die Produktion erfolgt meist an einem anderen Ort | Selbstbedienungsgaststätten sind Einrichtungen zur anspruchsvolleren Selbstbedienung mit Speisen und Getränken | Speisegaststätten sind gastronomische Einrichtungen, die vom Gast primär zum Konsum von unterschiedlichen Speisen aufgesucht werden | Schnellrestaurant, wo Speisen und Getränke ausschließlich oder überwiegend unmittelbar vor dem Gast zumindest angerichtet werden | Restaurant für gehobene Ansprüche. Ein Teilsortiment wird im Gastraum konsumreif gemacht | Die Spezialisierung kommt dominierend im Sortiment und in der Raumgestaltung zum Ausdruck | Solche Gaststätten werden von einem Teil der Gäste oder tageszeitweise, vorzüglich zum Konsum von Wein aufgesucht | Cafés sind stark sortimentsspezialisiert. In der Tendenz wird diese Spezialisierung aufgehoben | Trinkbars gewährleisten eine individuelle, sortimentseinseitige Versorgung mit Getränken, die z. T. erst vor dem Gast konsumreif gemacht werden | Siehe Spalte 7 und 9 |
| Sonderformen | | Zu c) Smørgasbord = Lunchbüfett, skandinavische Spielart = Gast zahlt festen Betrag | Spezialitätenrestaurant (vom Sortiment her) | | | Nationalitätengaststätte, historische Gaststätte | Nachtclub | Boulevard-Café Wiener Café | Bodega, Espresso, Diskothek (= Kombination von Trink- und Schallplattenbar), Milchbar, alkoholfreie Diätbar | |
| Funktionell-räumliche Anforderungen Raumatmosphäre | Ausgesprochen funktionelle Lösungen sind anzustreben. Hell, hygienisch, pflegeleichte Materialien | Im Prinzip überwiegt Funktionsbezogenheit; jedoch innerhalb dieser Grenzen ist relativ große Variabilität anzustreben. Hell, freundlich, pflegeleichte Materialien | Funktionell einwandfreie Lösung notwendig, aber im Prinzip geklärt. Spezifische Raumgestaltung ist anzustreben | Funktioneller Zweckraum, jedoch individuelle Note. Günstige Verkehrsbeziehungen, da starke Frequentierung, aber auch gute Sichtbeziehungen. Widerstandsfähiges Material nach dem Zeitgeschmack | Ähnlich wie bei Spalte 4, jedoch exklusiver und vielgestaltiger, von modern bis sortimentsdeterminiert | Je nachdem wie bei Spalte 3 oder Spalte 7. Es wird bei der Gestaltung zunehmend auf Stilechtheit geachtet | Individuelle Gestaltung entsprechend dem Spezialitätenangebot Siehe Spalte 5 | | Siehe Spalte 10 | Individuelle Gestaltung. Nach den Vorstellungen von Auftraggebern und Architekten alle Lösungen möglich, soweit damit angemessener Bedarf geweckt wird |
| Sinnvolle Kombination mit | 2 a + 2 c | 1, 3, (9) | 2, 4 | 2, 3 | 7 | 3, 7 (5) | 5, 6 | 9 | 2, 8 | 2 bis 7, 9 |
| Technisch-technologische Anforderungen | Hoher technischer Aufwand, Technologie jedoch weitgehend problemlos ● | Je nach Selbstbedienungssystem und Anteil der Eigenproduktion unterschiedlich, jedoch sehr hoher technischer Aufwand, technologisch problemreich ● | Bisher technisch-technologischer Aufwand überwiegend in Produktionszone, jetzt auch im Gastraum (Restaurantbüfett) ● | Hoher technischer Aufwand im Produktionsbereich des Gastraumes. Besonders wichtig Arbeitsplatzgestaltung ● ■ | Wie bei Spalte 4, jedoch als Ergänzung auch vortechnischen Ausrüstungen möglich (Holz-, Kohlengrill usf.) ■ | Entsprechend Spalte 7 ■ | Relativ geringer technischer Aufwand, technologisch problemlos ■ | ■ | Hoher spezifischer Aufwand für Barkorpus, technologisch weitgehend geklärt ■ | Meist geringer technologischer Aufwand für Service, da beschränktes Speisensortiment ■ |
| Ø minimaler Flächenbedarf je Gastplatz | 1,0 m² | 1,7 m² einschließlich Ausgabeeinrichtungen | 1,8 m² | 1,9 m² einschließlich Produktionsfläche | 2,0 m² | 1,8 m² | 1,8 m² | 1,2 m² | 1,4 m² | 2,2 m² einschließlich Tanzfläche |
| Anforderungen an das Personal | Geringster Aufwand an Personal auch hinsichtlich Qualifikation | Je nach System unterschiedlich, aber generell relativ gering | Hoher Aufwand an qualifiziertem Personal je nach Öffnungsstunden, Art und Umfang des Sortiments | Relativ geringer Personalbedarf, dieses jedoch mit zwar einseitigen, aber hochentwickelten Arbeitsfertigkeiten | Relativ geringer Personalbedarf, dieses jedoch mit höchster Qualifikation | Siehe Spalte 7 | Je nach Speisensortiment mehr oder weniger hoher Personalbedarf, jedoch höchster Qualifikation | Siehe Spalte 7 | Siehe Spalte 7 | Relativ geringer Aufwand an einseitig qualifiziertem Personal |
| Verweise auf Abb. | | 5, 13, 14, 17 | 6, 10 | 6, 9 | 4, 15 | 2 | 1 | | 3, 16 | |

● Diese Betriebstypen werden stark durch den wissenschaftlich-technischen Fortschritt beeinflußt. Aufgabe: weitere Rationalisierung durch Standardisierung und Normierung
■ Diese Betriebstypen sind überwiegend noch stark personalorientiert und damit anfällig für zunehmende Personalverknappung. Aufgabe: Rationalisierung der Arbeitsprozesse durch Angebotsverengung, Reduzierung der Serviceleistungen (z. B. durch Tellerservice), Arbeitsplatzgestaltung

Gastronomische Betriebstypen außerhalb dieser Darstellung sind z. B. ambulante Einrichtungen: Zelte, Wagen; nichtstationäre Einrichtungen: Mitropa-Speise- und -büfettwagen, Schiffs- und Flugversorgung; Einrichtungen in Objekten des Einzelhandels: Erfrischungsecken und -räume in Warenhäusern und Kaufhallen; gastronomische Einrichtungen in Sportobjekten: z. B. in Kegelbahnen; Imbißeinrichtungen: Kioske, Bratwurst-, Fischbratstuben; Einrichtungen für gastronomische Versorgung am Arbeitsplatz oder -ort: Kantine, ZBG, Kasino

Hoteltypische gastronomische Einrichtungen außerhalb dieser Darstellung sind z. B. Hotelhalle mit gastronomischer Versorgung, Frühstücksraum, Speisesalons auf der Etage, Konferenz- und Klubräume, Zimmerservice, Nachtimbiß, Sakraleinrichtungen (z. B. für Mohamedaner) in bestimmten Gästehäusern

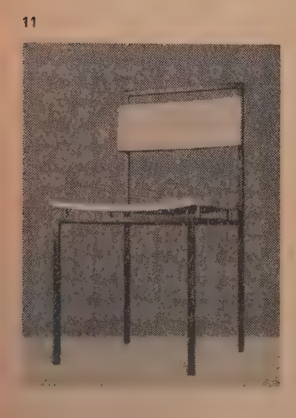



9

12

10

11



**6** Schematische Darstellung der Funktionsbeziehungen in Gaststätten
—— Gäste
– – – Kellner
–·–·– Innerbetriebliche Beziehungen

**7** Funktionsmaße für das notwendige Gangsystem 1 : 100

**8** Funktionsmaße für die Tischgruppen in Abhängigkeit von den menschlichen Maßen (nach Neufert) 1 : 100

**9** Erforderliche Tischfläche je Platz an einer Speisebar (Pasternak) 1 : 50
1 Brötchen oder Menage 4 Beilage und Nachspeise
2 Platzdecke 5 Hauptgericht
3 Glas 6 Flaschengetränk

**10** Erforderliche Tischfläche für ein einfaches Frühstück (Kausch) 1 : 50
1 Marmeladendose 6 Brot, Brötchen
2 Butterschale 7 Eierbecher
3 Salzstreuer 8 Teller
4 Pfefferstreuer 9 Tasse
5 Sahne

**11** Beispiel eines weitgehend funktionstüchtigen Mehrzweckstuhles
(Entwurf: Wagenführ und Gersdorf, VEB Dresdenprojekt)
Lehne und Sitz auswechselbar;
Sitzhöhe 470 mm, Gesamthöhe 825 mm,
Breite 410 mm, Tiefe 470 mm

**12** Schematische Darstellung der Funktionsbeziehung zwischen Tisch und Stuhl („Idealmaße" nach Schroeder, Anatomy for Interior Designers)
a) Tischhöhe c) Maßdifferenz (300 mm)
b) Sitzhöhe (457 mm) d) Sitztiefe (457 mm)

windung dieser Situation ergeben sich auch für den Gastraum Gestaltungskonsequenzen (z. B. Einsatz eines Restaurantbüfetts), die weiter hinten skizziert werden. Der Ausweg liegt in einem schnellen Wechsel weniger Gerichte, im Führen sogenannter Spezialitäten in der Art des Hauses sowie im Einsatz vorgefertigter Speisenkomponenten.

Von großem Einfluß auf die raumgestalterische und funktionelle Lösung ist das angebotene Unterhaltungsprogramm. Orchesterpodien, Tanzflächen, Künstlergarderoben und anderes sind vorzusehen, und hierbei beiderseitig „saubere" Lösungen zu finden ist oft sehr problematisch.

## Entwurfsgrundlagen für den Betrieb (Bewirtungsbereich)

Im Detail steckt bekanntlich der Teufel. Nach relativ allgemeiner Problematik soll auf einige markante Details eingegangen werden, wie sie sich aus betriebswirtschaftlicher Sicht zeigen.

### Die Funktionslösung

Die konkrete Funktionslösung steht am Anfang aller Entwurfsarbeit. Sie kann wie folgt definiert werden:

Die Funktionslösung der Bewirtungszone in Gaststätten umfaßt die optimale Raumgestaltung und Raumorganisation sowie die rationellste Gestaltung der Gast- und Arbeitsplätze. Auf der Grundlage der konkreten Aufgabenstellung und der sich daraus ergebenden Betriebsorganisation und Arbeitsprozesse ist anzustreben, kurze und weitgehend kreuzungsfreie Gäste- und Personalwege sowie einen dem Optimum nahen Arbeitsprozeß zu erreichen, womit eine hohe Rentabilität des Betriebes bei gleichzeitig weitgehender Befriedigung der Gästeanforderungen gewährleistet wird (Tab. 2).

### Die vorgesehene Betriebsorganisation

Die Betriebsorganisation befindet sich im Gaststättenwesens wie überhaupt im Volkswirtschaftszweig Binnenhandel in starker Bewegung. Gegenwärtig werden die unterschiedlichsten Modelle experimentell erprobt (beispielsweise im Bezirk Gera eine Filialgruppe und in Berlin ein Restaurantkomplex). Da diese Experimente noch nicht abgeschlossen sind, können hier nur einige allgemeine Prinzipien genannt werden:
Die Hauptabteilungen sollten zweckmäßigerweise nach den Funktionen und den spezifischen Aufgaben der Versorgung gegliedert werden. Die Unterabteilungen, zu denen die einzelnen Restaurants eines Komplexes gehören, sollten einerseits nach den Aufgaben (Art der Prozesse oder Art der Ergebnisse) und andererseits nach Funktionen (Leitungsfunktionen, Ausführungsfunktionen und Kontrollfunktionen) gegliedert werden.
Ein Verwischen dieser Abgrenzungen würde zu unsauberen funktionellen Lösungen führen. Bei aller angestrebter Flexibilität muß der einmal fixierte Betriebsaufbau, soll er optimal wirksam werden, auch räumlich umgesetzt werden (Abb. 6).
Zu diesem Komplex gehören auch solche wichtigen Fragen wie die Öffnungszeiten, das Bedienungssystem und die Reviergrößen sowie die Sicherung einer durchgängigen Kontrolle.
Diese Probleme bedürfen auch der verständnisvollen Berücksichtigung durch den Architekten.

### Technologische Prinzipien

Wie schon im Voranstehenden wird die Problematik überwiegend aus dem Gesichtswinkel des Gastes betrachtet. Natürlich kommt ihr personalseitig die gleiche Bedeutung zu, doch müssen hierzu die Arbeitswissenschaften noch einen entscheidenden Beitrag leisten.

#### Bestuhlung und Verkehrsführung

Die Bestuhlung ist ein wichtiges funktionelles und ökonomisches Problem, hier verbinden sich die Proportionen der Stühle und Tische (Abb. 8, 11, 12, 13) über das Verkehrs(Gang)system (Abb. 7) mit dem Raum zu einer Gesamtheit, die den an sie gerichteten Anforderungen gerecht werden muß. Die Bestuhlung ist stark abhängig vom Gaststättentyp (Tab. 3) und damit vom Charakter und von den Anforderungen des Publikums. Diese Abhängigkeit wird über den Platzbedarf/Sitzplatz hergestellt, wobei solche Kennziffern immer als Minimalwerte betrachtet werden sollten.

Der Platzbedarf wird bestimmt durch
- Größe der Sitzmöbel und Tische,
- die notwendige Verkehrsfläche für Gästewege und Bedienungswege,
- die Art und den Umfang des Service,

■ allgemeine Anforderungen des Konsumenten (z. B. akustische Isolierung der Sitzgruppen).

Die funktionelle Lösung muß bei der Erarbeitung des Bestuhlungsplanes berücksichtigen:

■ Rastermaße
Zwischen Raumstützen befinden sich am besten zwei Tischecken, oder ein Servicetisch steht vor einer Stütze.

■ Platzanordnung oder Tischgruppierung
Dieser sehr wichtige Faktor entscheidet oft über den gesamten Raumeindruck (Abb. 13).

■ Anzahl der Tischplätze
Die Anzahl der Tischplätze wird durch den typischen Gästebrauch bestimmt. In Großstädten geht der Trend immer mehr zu Zweier-Tischen, wobei man in Schweden in Schnellgaststätten bereits Einer-Tische anordnet.
Diesem allgemein zu erkennenden Gästebedürfnis, auch bei enger Bestuhlung eine gewisse Privatsphäre zu empfinden, kann insofern Rechnung getragen werden, indem man genormte Zweier-Tisch-Elemente einsetzt, die leicht zusammenzuschieben sind, womit jeder Bedarf ohne großen Aufwand befriedigt werden kann.
Dem Gästestuhl selbst müßte mehr Aufmerksamkeit als bisher geschenkt werden. Oft entscheidet die Bequemlichkeit eines Stuhles über den Gesamteindruck, den sich der Gast von einem Restaurant macht.

Die im Gastraum eingesetzte Technik

Für den modernen Gaststättenbau ist die zunehmende Integrierung technischer Einrichtungen in den Gastraum typisch. Ganze Schauküchen und sogar Geschirrspülen werden in den Gastraum hineingezogen und dem Gast präsentiert, allerdings scheint mir dieses Prinzip nicht allgemein anwendbar.

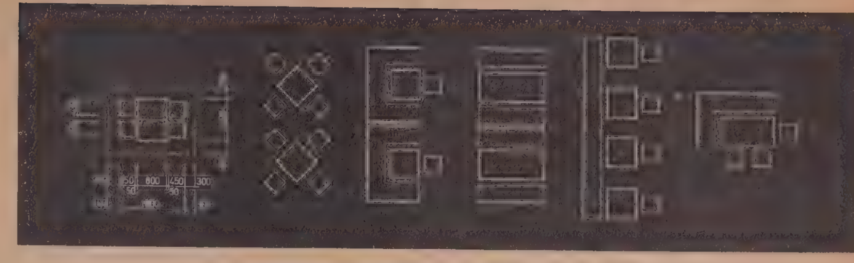
In unserer Gastronomie spielen
der Servierwagen in seinen verschiedenen Abwandlungen,
der Servicetisch und in zunehmendem Maße
das Restaurantbüfett, das von der Vereinigung INTERHOTEL entwickelt wurde,
eine allgemeine Rolle. Diese Elemente müssen auch räumlich besonders berücksichtigt werden.
Dagegen sind Flambier- und Tischkoch- sowie Warmhalte (Rechaud-) Geräte meist Bestandteil eines dieser drei Elemente. Was die Grundmaße und sonstigen Parameter betrifft, muß auf die Literatur im Anhang verwiesen werden.

Die Gestaltung der funktionsbedingten Nebenräume

Die Räume sollen hier nur aufgeführt werden, um den Zusammenhang als Ganzes zu wahren. Für die Mehrzahl der Räume liegen zudem ausreichend begründete TGL und andere Normative vor.
Das Kelleroffice ist die Nahtstelle zwischen Produktions- und Bewirtungsbereich. Wenn es keine Beeinträchtigung der Verzahnung beider Zonen geben soll, muß hier besonders sorgfältig geplant werden.
Das Restaurantfoyer besteht aus folgenden Hauptelementen: Eingangstür – Windfang – Bewegungsraum – Garderobe – Telefonzellen – Toiletten, einschließlich eventueller Make-up-Räume für weibliche Gäste.
Abschließend sei nochmals betont, daß es hier nicht möglich war, auf alle Konsequenzen einzugehen, die sich aus der Entwicklung abzeichnen, sondern daß nur die Hauptentwicklungslinien skizziert werden konnten.

Literatur

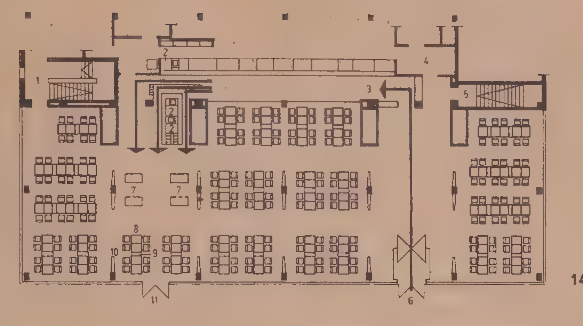

Cramer, W., Zweigökonomik des Gaststättenwesens – ein volkswirtschaftlicher Abriß, 2. erweiterte Auflage, Berlin 1966
Gatz, K.; Kämmerer, H., Gastsätten – Anlagen, Bau, Ausstattung (2 Bde.), München 1951
Just, K., Hotels – Restaurants, Leipzig 1933
Koch, A., Restaurants – Cafés – Bars, Stuttgart 1959
Pasternak, S., Die Speisebar, Berlin 1967
Rahmentechnologie für Speisegaststätten mit Selbstbedienung im Durchlaufsystem, Berlin 1966
Stündel, H., u. a., Rationelle Technologie und neue Arbeitsmethoden in Speisegaststätten, Berlin 1963
Stündel, H., Technologie und Technik im Gaststättenwesen, Berlin 1965
Das Gaststätten- und Hotelwesen auf der RATIO 67, eine GBH-Dia-Dokumentation mit Textbuch, Berlin 1968
Kausch, R., Gaststätten – Planung, Entwurf, Einrichtung, Berlin 1968 (in Vorbereitung)


Diagonale Anordnung | Nischenbankreihung | Doppelbankreihung | Wandbankreihung | Banktischgruppe

13

**13** Erforderliche Fläche für eine Vier-Personen-Tischgruppe (z. B. in Gaststätten mit Selbstbedienung) und Grundformen der Tischgruppierung 1 : 200

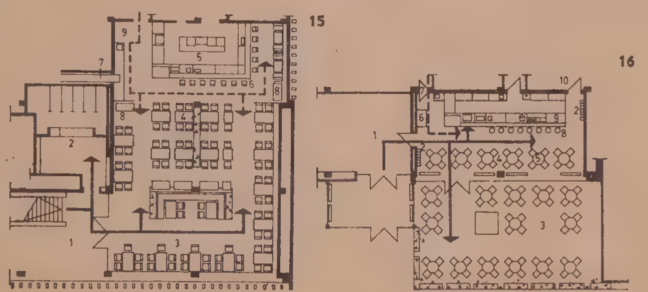


14

**Gastronom Prager Straße in Dresden**

**14** Selbstbedienungsgaststätte 1 : 500
1 Notausgang
2 Kasse
3 Durchlaufreihe
4 Geschirrspüle mit Schleuse
5 Treppe zum WC für Gäste
6 Haupteingang
7 Stehtische
8 Zweier-Tisch-Elemente
9 Taschenablage
10 Garderobeelemente
11 Sommerausgang zu eventuellen Freiplätzen

Entwurf: VEB Dresdenprojekt (Richter, Wagenführ)
Technologie: Barbara Weidner, R. Kausch
Die Selbstbedienungsgaststätte nach dem Durchlaufsystem ist ein Objekt des im Bau befindlichen Gaststättenkomplexes
Kapazität: 226 Plätze, davon 16 Stehplätze
Fläche: 424 m²
Tische und Stühle sind feststehend vorgesehen



15 16



17

**15** Rôtisserie 1 : 500
1 Treppenhaus und Foyer
2 Gästegarderobe
3 Gastraum
4 Sitzgruppe
5 Grillbar
6 Speisebarplätze
7 Geschirrtransportband
8 Kellnerstützpunkt
9 Kellnerkasse

Entwurf: VEB Dresdenprojekt (Richter, Wagenführ)
Technologie: Barbara Weidner, R. Kausch
Im Obergeschoß des gleichen Objektes ist eine exklusive Rôtisserie (Grillrestaurant) vorgesehen. Es wurde besonderer Wert auf eine differenzierte Bestuhlung gelegt
Kapazität: 102 Sitzplätze, davon 12 Barplätze
Fläche: 216 m²

**16** Espresso 1 : 500
1 Eingangshalle
2 Garderobe
3 Freiplätze
4 Gastraum
5 Platzgruppen
6 Servicetisch
7 Kellnereingang
8 Barplätze
9 Trinkbar
10 WC für Gäste

Entwurf: VEB Dresdenprojekt (Richter, Wagenführ)
Technologie: Barbara Weidner, R. Kausch
Dieses Teilobjekt des Restaurantkomplexes ist bewußt auf den eiligen Passanten abgestimmt. Es wird eine konsequente Boulevardbestuhlung angestrebt; Voll- oder Teilselbstbedienung ist möglich
Kapazität: 88 Sitzplätze, davon 8 Barplätze, sowie 56 Freiplätze
Fläche: 74,5 m²

**Touristenhotel Prager Straße**

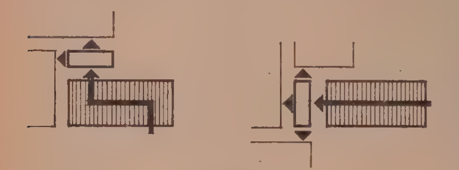
**17** Mehrzweckgaststätte 1 : 500
1 Getränkelager
2 Großer Gastraum
3 Kleiner Gastraum
4 WC für Gäste
5 Gästegarderobe
6 Hotelhalle
7 Spüle
8 Müllraum
9 Wagenabstellraum
10 Anrichte
11 Durchlaufreihe oder Kellnergang (Kellnerschleuse abklappbar)
12 Kasse
13 Tagesvorräte
14 Warenannahme
15 Personalaufgang
16 Leergutlager

Entwurf: VEB Dresdenprojekt (Fellmann)
Technologie: Barbara Weidner, R. Kausch
In einem vorgegebenen Baukörper war eine gastronomische Mehrzweckeinrichtung zu schaffen, die sowohl nach dem Durchlaufsystem als auch mit Kellnerbedienung bewirtschaftet werden kann. Das Sortiment ist stark begrenzt, wobei die Speisenkomponenten weitgehend vorbereitet angeliefert werden. Außerhalb der Öffnungszeit als Gaststätte können die Räume auch für hotelbedingte Zwecke (Raum für Reisegruppen usw.) benutzt werden

# Wirtschaftsbereich in Gaststätten

Dipl.-Ing. Barbara Weidner
VEB Wärmegerätewerk Dresden

Sieht man von einer bewußten Einbeziehung des Wirtschaftsbereiches (Produktions-, Lager- und Personalbereich) in den Bewirtungs- oder Gastbereich ab, so ist der „Essenteilnehmer" weitgehend von der Lagerung, Vor- und Zubereitung der Speisen getrennt. Und obwohl für ihn nicht erlebbar, nimmt der Wirtschaftsbereich einer Gaststätte allgemein mehr Fläche in Anspruch als der Bewirtungsbereich. Diese beiden Hauptfunktionsbereiche können auf verschiedene Arten einander zugeordnet werden. Die Zuordnung wiederum läßt sich auf zwei Systeme reduzieren, deren Unterschied in der Form und im Warenfluß des Produktionsbereiches und der Länge der Ausgabe (als Nahtstelle zum Gastraum) besteht.



Parallelsystem    Längssystem

Bedeutungsvoll ist diese Unterscheidung aber nur für die Funktionstüchtigkeit einer Gaststätte mit einem einzigen Gastraum, beispielsweise bei Betriebsgaststätten. Da bei zunehmender Anzahl der Gasträume Kombinationen zwischen beiden (L-Form, T-Form, Trennung in verschiedene Ebenen) erforderlich werden und die Grenzen folglich verwischen, brauchen die Vor- und Nachteile beider Systeme hier nicht erläutert zu werden.

## Küchenarten

Eine Einteilung der Küchen ist nach verschiedenen Gesichtspunkten möglich. Nach der Anzahl der Portionen je Tag unterscheidet man:

kleine Küchen (bis 300),
mittlere Küche (bis 2000),
große Küche (über 2000).

(Als große Küchen kann man zentrale Betriebsgaststätten bezeichnen, die in Konzentrationsschwerpunkten von Großbetrieben, Verwaltungen und Institutionen, wie Hochschulen, angeordnet werden. Der Ausstoß dieser Küchen rechtfertigt meist einen Einsatz von Garautomaten.)

Die Unterscheidung nach Portionen je Tag ist jedoch meist willkürlich. Wesentlich einschneidender auf die Größe und Art des Wirtschaftsbereiches ist der Umfang der Vor- und Zubereitungsprozesse.

Dabei unterscheidet man:

## Industrielle Speisenproduktion

Herstellung von ernährungsphysiologisch vollwertigen Fertigspeisen oder deren Teilen mittels moderner Großproduktion, die in (wenn notwendig) konserviertem Zustand (z. B. gefrierkonserviert, in Aspik) ausgeliefert werden.

## Vorbereitungsküchen

Herstellung von garfertigen Rohstoffen und Halbfabrikaten mittels moderner Großproduktion, die vorwiegend an Endküchen ausgeliefert werden. In der Perspektive sollen Vorbereitungsküchen in Kooperation mit der Landwirtschaft und Fleischkombinaten zu spezifischen Großbetrieben entwickelt werden, die auch Betriebe der industriellen Speisenproduktion beliefern.

## Vollküchen




In Vollküchen werden zur Herstellung von Speisen sämtliche Arbeitsprozesse durchgeführt, also neben Lagern, Zubereiten und Anrichten auch in vollem Umfang Vorbereiten. Vollküchen sind flächenaufwendiger und arbeitskräfteintensiver als Endküchen, aber dafür von Vorbereitungsküchen unabhängig. Durch die fortschreitende gesellschaftliche Arbeitsteilung und die Forderung nach volkswirtschaftlicher Rentabilität werden künftig Vollküchen mehr und mehr durch Endküchen verdrängt.

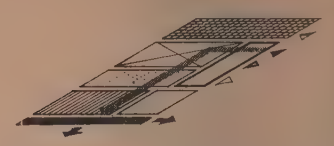
## Endküchen



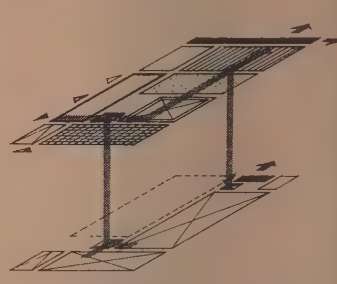

Endküchen (Garküchen) zeichnen sich durch reduzierte Arbeitsprozesse im Vorbereitungsbereich und geringere Lagerflächen aus. Endküchen sind von Vorbereitungsküchen abhängig. Arbeitskräfte werden gegenüber Vollküchen eingespart. Als ein Extrem der Endküchen sind Auftauküchen zu betrachten, bei denen die Arbeitsprozesse der Vorbereitung (nur für Rohkostbeilagen) und Zubereitung sowie die Lagerflächen maximal reduziert werden können. Sie sind von der industriellen Speisenproduktion abhängig und eignen sich für eine geringe Anzahl von Essenteilnehmern, wie Stationsküchen in Krankenhäusern und Werkküchen im Braunkohlentagebau. Auftaugeräte können jedoch auch in Gaststättenküchen zur Ergänzung des Speisenangebotes (bei Spezialitätengaststätten) und zur Überbrückung von „Flaute" und Spitzenzeiten (bei Ausflugs- und Landgaststätten und Urlauberzentren) rationell eingesetzt werden.

Im folgenden werden hauptsächlich Küchen für öffentliche Gaststätten mit wechselndem Gästekreis und individuell auszuwählendem Speisenangebot

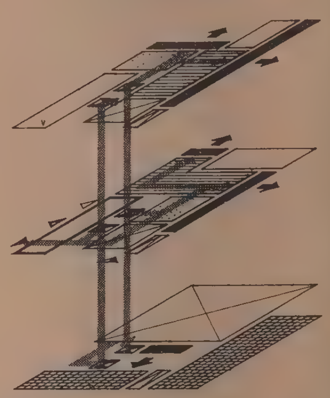
Zuordnungsmöglichkeiten der Raumgruppen



2 Produktions- und Gastbereich müssen auf einer Ebene liegen. Ausnahmen bilden weitgehend selbständig arbeitende gastronomische Einrichtungen, wie Grillbars

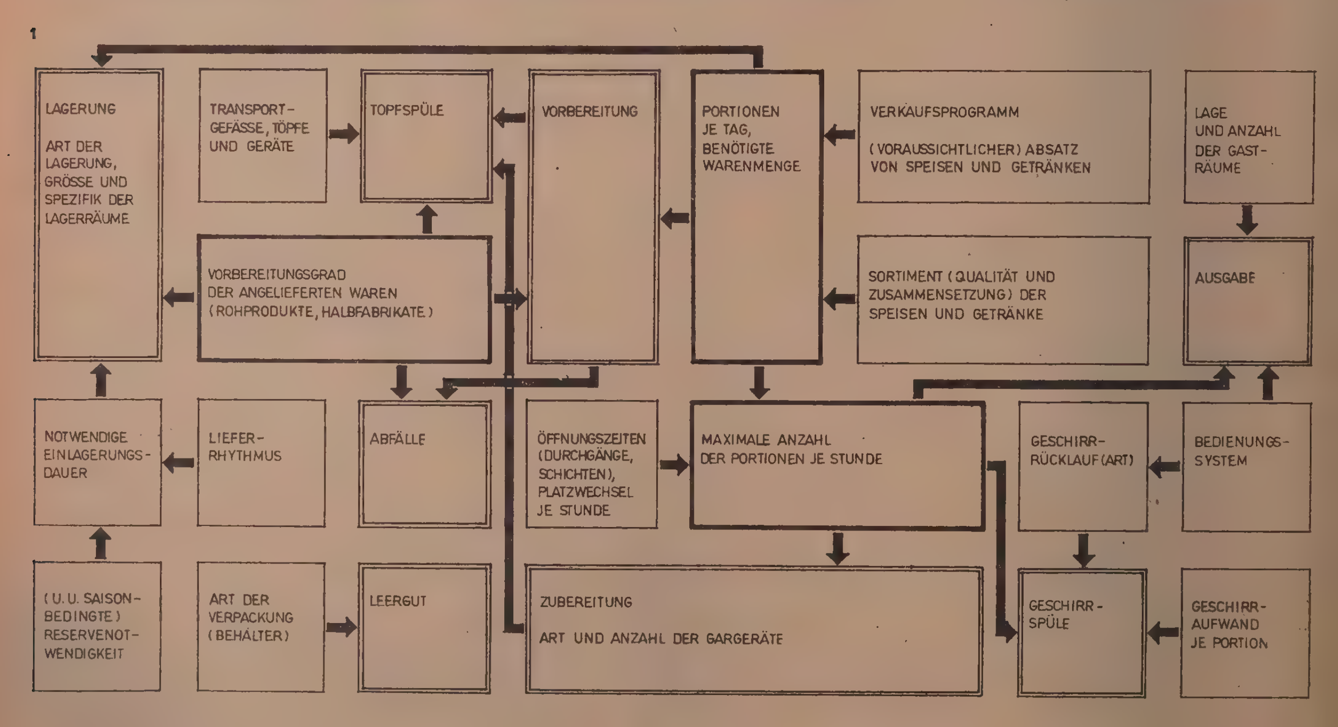


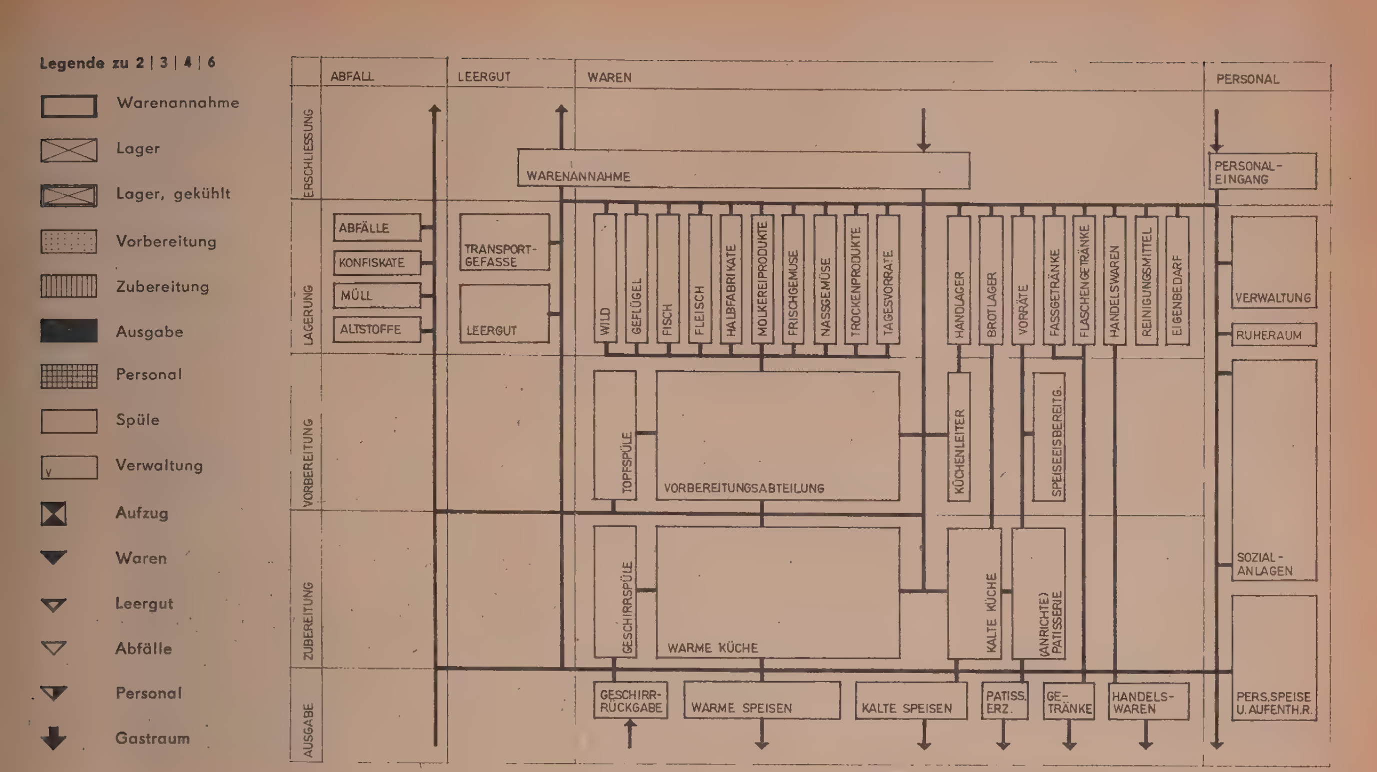
3 Die Grundlagerung und eventuell die Warenannahme können in einer zweiten Ebene (meist Kellergeschoß) angeordnet werden, dabei müssen die Handlager auf der Produktionsebene liegen



4 Bei mehrgeschossigen Anlagen muß der Produktionsbereich geteilt werden

1





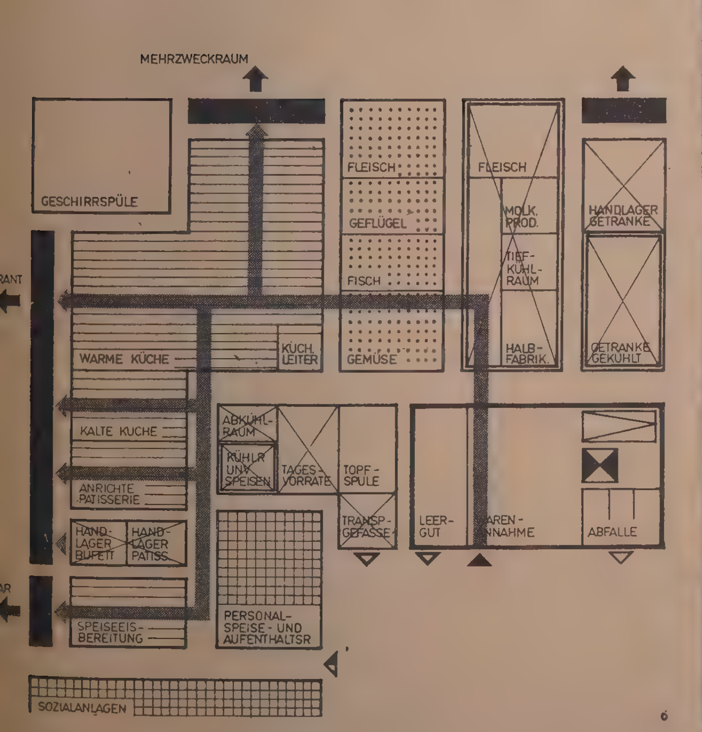

1 Einflußfaktoren auf die Kapazität der einzelnen Raumgruppen (vereinfacht)

5 Funktionsschema Wirtschaftsbereich (nach Schumann/Geiler mit geringen Änderungen des Verfassers)

6 Schemabeispiel für die Zuordnung der Raumgruppen (Wohnkomplexzentrum)

7 Koch-, Brat- und Wärmelinie. Hotelküche Stadt Leipzig, Leipzig

8 Ausgabe mit Blick auf die Küche. Hotel Deutschland, Leipzig




7



8



**Tabelle 1 Anforderungen an die Räume des Wirtschaftsbereiches (ohne technische Räume)**

| Raumgruppen | Raum | Bemerkungen | | Fußböden | Wände | Trennwände[6] | Temperatur[4] °C | Luftfeuchte % | Luftwechsel[5] |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Warenannahme | Warenannahme | Bei größeren Küchen mit Zentrallagerung Büro für Warenannahme erforderlich | F, S | ● | ++ | ■ | 18 | | |
| Lager | **Schmutzlager** | | | | | | | | |
| | Kartoffellager[1] Grobgemüse | Nur bei Vollküchen erforderlich | | ●●●●[2] | ++[3] | ■ | 8 … 10 | 85 … 90 | Frischluftzufuhr sichern |
| | Frischgemüse | | | ●●●●[2] | ++[3] | ■ | 8 … 10 | 85 … 90 | |
| | **Ungekühlte Lager** | | | | | | | | |
| | Trockenlager | Konserven können getrennt gelagert werden | | ●●●● | ++ | ■ | 10 … 16 | 55 … 65 | |
| | Handelswaren | | | ●●●● | ++ | ■ | 8 … 10 | 50 | |
| | Naßgemüse | | F, S | ●[2] | + | ■ | 8 … 12 | 75 … 85 | |
| | Tagesvorräte | | | ● | ++ | ■ | 10 … 15 | 60 … 90 | |
| | Handlager Küchenleiter | | | ●● | ++ | ■ | 18 | 60 … 90 | |
| | Handlager Büfett | | H | ● | ++ | ■ | 18 | 60 … 90 | Gute Entlüftung sichern |
| | Brotlager | | | ● | ++ | ■ | 10 … 15 | 60 … 90 | |
| | Abkühlraum | | | ● | + | ■ | 8 … 10 | 60 … 90 | |
| | Eigenbedarf | | | ●● | ++ | ■ | 18 | | |
| | Reinigungsgeräte und -mittel | | A | ● | ++ | ■ | 18 | | |
| | Leergut | | | ●●●● | ++ | ■ | 18 | | |
| | Abfälle, Konfiskate | | F, S | ● | + | ■ | 10 … 15 | | |
| | Müll, Altstoffe | | | ● | + | ■ | 10 … 15 | | |
| | **Gekühlte Lager** | | | | | | | | |
| | Fleisch | | | ●●● | + | ■■■ | 0,5 … 1,5 | 85 … 90 | |
| | Wurst | | | ●●● | + | ■■■ | 2 … 4 | 85 | |
| | Molkereiprodukte | | | ●●● | + | ■■■ | 2 … 4 | 75 | |
| | Geflügel | Bei Gaststätten ≦ 150 Plätze in Kühlschränken | | ●●● | + | ■■■ | 0 … 1 | 80 … 85 | 10- … 15fach |
| | Wild | | | ●●● | + | ■■■ | 0,5 … 1,5 | 70 | |
| | Fisch | Nicht unbedingt erforderlich, wird als Gefrierware im Tiefkühlraum gelagert | | ●●● | + | ■■■ | | | |
| | Tiefkühlraum | | | ●●●[2] | + | ■■■ | - 18 … - 22 | 80 … 90 | |
| | Vorkühlraum | | | ●●● | + | ■■■ | 4 | 75 … 85 | |
| | Halbfabrikate | Nur bei Endküchen erforderlich, Lagerung im Vorkühlraum bei kleineren Küchen möglich | | ●●● | + | ■■■ | 2 … 6 | 75 … 85 | |
| | Bieransteckraum | | (F) | ●●● | + | ■■■ | 4 … 8 | 85 | |
| | Flaschengetränke | Eventuell in Kühlschränken | | ●●● | + | ■■■ | 4 … 8 | 85 | |
| | Unverbrauchte Speisen | Nur bei Hotels und Gaststätten erforderlich | | ●●● | + | ■■■ | 2 … 4 | | |
| | Handlager | Für Patisserie und Kalte Küche | | ●●● | + | ■■■ | 2 … 4 | | |
| Vorbereitung | Kartoffel- und Gemüsevorbereitung | Bei Endküchen nur Gemüsevorbereitung; In Boxen bei ≦ 100 Portionen (Vollküche), ≦ 200 Portionen (Endküche) | F, S, H | ● | + | ■■ | 20 | | 3fach |
| | Fleischvorbereitung | | F, H | ● | + | ■■ | 16 | | 6fach |
| | Fischvorbereitung | | F, H | ● | + | ■■ | 16 | | 6fach |
| | Geflügelvorbereitung | | F, 2 H | ● | + | ■■ | 16 | | 6fach |
| | Wildvorbereitung | Bei Wild mit Decke ist Aufhauraum erforderlich | F, H | ● | + | ■■ | 16 | | 6fach |
| | Patisserie | Entfällt bei Anlieferung von Patisserieerzeugnissen | F, H | ● | + | ■■ | 16 | | 6fach |
| | Speiseeisbereitung (Kochraum, Spüle, Bereitungsraum) | Bei großen Gasträumen mit Espresso oder Milchbar erforderlich, sonst Anlieferung von Speiseeis | F, H | ● | + | ■■ | 18 | | 3fach |
| Zubereitung | Warme Küche | | F, H, A | ● | + | ■■ | 5 | | ≈ 25fach |
| | Kalte Küche | | H, F | ● | + | ■■ | 16 | | 6fach |
| | Anrichte Patisserie | Kann als Kaffee- und Frühstücksküche genutzt werden | H | ● | + | ■■ | 16 | | 6fach |
| | Kaffee- und Frühstücksküche | Nur bei Hotels erforderlich | H | ● | + | ■■ | 16 | | 6fach |
| Ausgabe | Office | Kellnerbedienung | | ● | + | Schürzen ab 1600 über OKF | | | |
| | Selbstbedienungsreihe | | | ● | + | Schürzen ab 1600 über OKF | | | |
| Nebenräume | Geschirrspüle | | F, H | ● | + | ■■ | 10 | | 15fach |
| | Topfspüle | | F, S, H | ● | + | ■■ | 15 | | 12fach |
| | Küchenleiter | | H | ●● | ++ | ■■ | 18 | | |
| Personal | Personalspeise- und -aufenthaltsraum | Bei Hotels und Gaststätten Speisenausgabe und Kantinenverkauf vorsehen | | ●● | ++ | ■ | 20 | | |
| | Sozialanlagen (Umkleiden, Waschen, WC) | Nach TGL 10699 | | ● | + | ■ | | | |

**Erläuterungen zur Tabelle**

Die lichte Höhe von Produktions- und Lagerräumen muß mindestens 2900 mm betragen und 5000 m nicht übersteigen.
Die effektive lichte Höhe in Kühlräumen darf 2600 mm bis 2800 mm nicht unterschreiten.

(F) Fußbodeneinlauf außerhalb F Fußbodeneinlauf S Schlauchanschluß H Handwaschbecken (Warm- und Kaltwasser) A Ausguß (Warm- und Kaltwasser)

● Fußbodenplatten trittfest ●● Industriebelag ●●● Fußbodenaufbau nach VEB Kühlanlagenbau ●●●● Zementestrich

\+ Fliesen ++ Anstrich, abwaschbar, hell

■ Geschoßhohe Trennwand ■■ Trennwand 1200 mm Brüstung, darüber 1000 mm Glas ■■■ Wandaufbau nach VEB Kühlanlagenbau

[1] Wegen günstiger klimatischer Bedingungen Ziegelpflaster

[2] Mit Bodenrosten ausgelegt (Schüttgut)

[3] Wandroste

[4] Temperaturangaben beziehen sich auf die Auslegung der Raumheizung. In die endgültige Raumtemperatur geht die Wärmeabstrahlung der Geräte ein

[5] Diese Angaben sind als Groborientierung zu betrachten. Die verbindliche Festlegung bedarf einer Abstimmung mit dem VEB Lufttechnische Anlagen

[6] Zu anderen Räumen

**Tabelle 2 Auswahl der wichtigsten Großküchengeräte der Produktion ASCOBLOC für Gaststätten**

| Geräte 1:200 | Bezeichnung Kurzsymbol | Kapazität | Abmessungen, mm | Anschlußwert | Funktion | Speisearten, Ausstattung |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Speisekochkessel<br>SD 303.4<br>SD 103.4 | 300 l<br>150 l | ∅ 1125/870 ■<br>∅ 925/800 ■ | 65 kg/h ● (×+)<br>50 kg/h ● (×+) | Kochen, Dünsten | Eintopf, Tunken, Fleisch, Fisch; mit Einsatz: Gemüse, Kartoffeln, Teigwaren, Reis |
| | Blockkessel<br>GSDA 4<br>GSDA 2 | 150 l<br>80 l | 1000/1000/820 ■<br>1000/1000/820 ■ | 60 kg/h ●<br>30 kg/h ● (×+) | Kochen | Suppen, Tunken, Fleisch, Fisch, Kartoffeln, Gemüse, Teigwaren, Reis |
| | Kippbratpfanne<br>GPAA 1.1.1 | 0,36 m²<br>(35 Port.) | 1000/1000/820 ■ | 2,2 m³/h × (+) | Braten, Schmoren, Backen | Tunken, Spiegeleier, Fleisch-, Fischfilet, Rouladen, Schmorbraten, Bratkartoffeln |
| | Anbau-Blockherd<br>GHAA 1.1.1 | 0,6 m² und<br>1 Backraum | 1000/1000/820 ■ | 4,7 m³/h × (+) | Kochen, Dämpfen, Braten, Backen | Kleinere Mengen aller Speisen |
| | Bratplatte<br>GBEA 1 | 0,24 m² | 500/1000/820 ■ | 6 kW + | Braten ohne Fett, Grillen | Kurzgebratenes Fleisch, Spiegeleier, Grillgerichte |
| | Fettbackgerät (Friteuse)<br>GFEA 1 | 2 Öl-<br>behälter je 8 l | 500/1000/820 ■ | 10,8 kW + | Frittieren | Fleisch, Fisch, Kartoffeln (pommes frites), Teigwaren |
| | Wärmbad (Bainmarie)<br>GWDA 3 | Becken<br>660/880/210 | 1000/1000/820 ■ | 25 kg/h ● (×+) | Warmhalten | Sämtliche Speisen in unterschiedlichen Mengen |
| | Etagenbrat- und Backofen<br>GEAE 1.1.1 | 2 Back- und Braträume<br>500/700/280 | 1000/890/1550 ■ | 5 m³/h × (+) | Braten, Backen, Wärmen, Auftauen | Bratgerichte, alle Backwaren, Tiefkühlmenüs |
| | Luftkochschrank<br>GLGE 1 | Nutzraum<br>400 l | 900/880/1630 ■ | 3 m³/h, 0,4 kW × (+) | Dämpfen, Dünsten | Kartoffeln, Gemüse, Fisch |
| | Auftauschrank<br>GAAE 1.1.1 | 36 dreiteilige Assietten in 20 min | 950/700/640 | 4,4 m³/h, 0,25 kW × (+) | Auftauen, Wärmen | Tiefkühlspeisen |
| | Entnahmegerät für Selbstbedienungsreihen, für warme oder kalte Speisen oder Flaschengetränke | Unterschiedlich | 1200/800/900 ··· 1600<br>1600/800/900 ··· 1600 | Unterschiedlich | Bereitstellen | Warme Speisen (Infrarot)<br>Kompotte, Salate (ungekühlt)<br>Kalte Speisen (gekühlt)<br>Flaschengetränke (gekühlt) |
| | Kaffee-Entnahmegerät<br>D 2.7 | 240 Tassen/h | 600/800/900 | 5,2 kW + | Kaffeemaschine mit Münzeinwurf | Kaffee |
| | Universal-Dispenser | Unterschiedlich | 600/780/900 o. 850 | 1,35 kW + | Bereitstellen (fahrbar) | Tassen, Gläser, Tabletts |
| | Geschirrspülmaschine<br>GWM III A<br>GWM II A (ohne Boiler) | 2000 Teile/h<br>5500 Teile/h | 2130/920/1400<br>4100/860/1470 | 32 kg/h, 0,8 kW ● (+)<br>14 kg/h, 2,2 kW ● (+) | Spülen | Geschirrteile, Bestecks, Tabletts |
| | Universalküchenmaschine<br>HKU - 1 | | 1170/700/1230 | 1,1 kW + | Reiben, Schnitzeln, Schneiden, Passieren, Entsaften, Mahlen (fahrbar) | Kartoffeln, Gemüse, Fleisch, Fisch, Obst, Kaffee, Brötchen |

**Erläuterungen zur Tabelle**

■ Bauseitiger Sockel (meist 30 mm hoch) erforderlich ● Dampfanschluß (Niederdruck 0,4 at) × Gasanschluß + Elektroanschluß

In Klammern gesetzte Anschlußzeichen bedeuten mögliche andere Anschlußarten; die Abmessungen können sich dabei geringfügig ändern.

behandelt; damit werden außer Betriebsgaststätten reine nichtöffentliche Gaststätten mit feststehendem Essenteilnehmerkreis und begrenztem Speisenangebot, wie Mensaküchen, Krankenhausküchen, aus der Darlegung ausgeschieden. Nach obiger Unterteilung ist damit die folgende Abhandlung auf kleine und mittlere Voll- und Endküchen abgegrenzt.

## Planungsgrundsätze

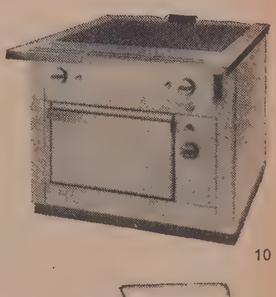
**Folgende allgemeine Ziele sind bei der Planung von Küchen immer anzustreben:**

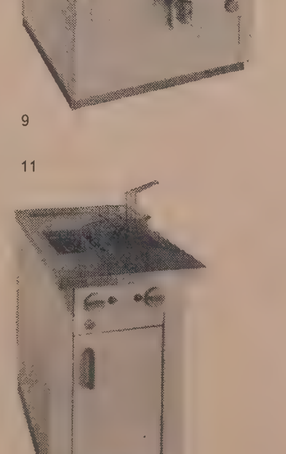
- Ein Angebot von ernährungsphysiologisch hochwertigen Speisen bedingt kurze Gar- und Ausgabezeiten.
- Der Bedarf an Arbeitskräften muß durch die Auswahl der technologischen Lösung möglichst gering gehalten werden.
- Der physische Arbeitsaufwand soll durch kurze Wege und den Einsatz geeigneter Geräte und Transporthilfsmittel reduziert werden.
- Die eingesetzten leistungsfähigen und zweckentsprechenden Geräte müssen rationell ausgelastet sein.
- Der Arbeitsprozeß muß sinnfällig, kreuzungsfrei, übersichtlich und kontrollfähig organisiert werden und den bautechnischen Aufwand auf ein Minimum beschränken.
- Der Warenfluß von der Ausgabe bis zur Warenannahme muß geradlinig sein und rückläufige Bewegungen ausschalten.
- Die vorgesehenen Spannweiten und die Ausbildung der Trennwände dürfen die anzustrebende Flexibilität der Technologie nicht beeinträchtigen.
- Die Häufigkeit der Korrespondenz bildet die Grundlage der Zuordnung von Räumen.

**Blockgeräte**

**Hersteller:**

**VEB Wärmegerätewerk Dresden**
**Mitglied des Warenzeichenverbandes ASCOBLOC für Großkücheneinrichtungen**







9
Anbaublockkessel (80/100 l)

10
Anbaublockherd (Gas)

11
Friteuse (2 × 10 l)

12
Kippbratpfanne (600 × 600 mm, 55 l)

■ Lager- und Produktionsräume dürfen keine Durchgangsräume sein.
■ Der Fußboden des Wirtschaftsbereiches einschließlich der Kühlräume muß schwellenlos ausgeführt werden.
Auf Grund der Spezifik öffentlicher Gaststätten und der daraus resultierenden Vielzahl und Verflechtung der Faktoren, die die Dimensionierung der Räume und Raumgruppen beeinflussen (s. Abb. · können in diesem Rahmen keine Kennzahlen und Richtwerte angegeben werden.

## Raumgruppen und ihre Zuordnung

Eine Raumgruppe ist eine Zusammenfassung von Räumen, die gleiche oder gleichartige Funktionen zu erfüllen haben. Im Wirtschaftsbereich werden die Raumgruppen „Warenannahme", Lagerung", „Vorbereitung", „Zubereitung", „Ausgabe" und „funktionsbedingte Nebenräume" unterschieden. Im folgenden wird versucht, die wichtigsten Prinzipien der Zuordnung und Verflechtung dieser Raumgruppen zu erläutern. Die Möglichkeiten der Zuordnung für den Wirtschaftsbereich in ein oder mehreren Ebenen sind in Abbildung 2 bis 4 aufgezeigt.

### Warenannahme

In der Warenannahme werden die Waren angeliefert, kontrolliert und verteilt und wird die Auslieferung von Leergut und Abfällen kontrolliert. Die Warenannahme steht in enger Verbindung mit dem Hauptlager und den Handlagern. Täglich angelieferte Ware (wie Milch) muß sofort in die Vor- und Zubereitungsräume verteilt werden können. Im Normalfall erfolgt die Warenanlieferung über eine 1100 mm hohe, überdachte Rampe.

### Lagerung

Die Lagerung hat die Aufgabe, den unterschiedlichen Rhythmus der Anlieferung und der Produktion auszugleichen. Bei der Anlieferung kann nach Fritsche/Gehring folgender Turnus zur Orientierung herangezogen werden:
tägliche Anlieferung von Brot und Milch, wöchentliche Anlieferung von Molkereiprodukten, Geflügel, Fisch, Fleisch, Wurst und Frischgemüse, zweiwöchentliche Anlieferung von Nährmitteln und Hülsenfrüchten, monatliche Anlieferung von Konserven und Naßgemüse, jährliche Anlieferung von Kartoffeln, Zwiebeln und so weiter.
Die Grundlager (für längere Zeit einzulagernde Waren) sind direkt der Vorbereitung, die Tageslager für den erweiterten Tagesbedarf unmittelbar der Zubereitung zuzuordnen.
Die Lagerräume sollen entsprechend den Lagerbedingungen zu Gruppen (z. B. Kühlblock) zusammengefaßt werden. In der Regel dürfen Lagerräume nicht in der Nachbarschaft von Naß- und warmen Räumen vorgesehen werden. Alle Abfälle müssen, getrennt von der Anlieferung, unmittelbar ins Freie ausgeliefert werden können. Für mehrgeschossige Anlagen sind bis 300 Portionen je Tag und bis 75 Sitzplätze Kleinlastenaufzüge = 100 kp, darüber hinaus Lastenaufzüge = 500 kp vorzusehen. Waren und Schmutzgeschirr dürfen nicht in einem Speisenaufzug befördert werden.

### Vorbereitung

In der Vorbereitung werden die Waren in einen garfertigen Zustand gebracht. Die Größe der Vorbereitung ist von der Art der Küche abhängig (Voll- oder Endküche). Zwischen Vor- und Zubereitung besteht ein ständiger Kontakt, so daß eine direkte Verbindung zwischen beiden (für die wichtigsten Räume) bestehen sollte.

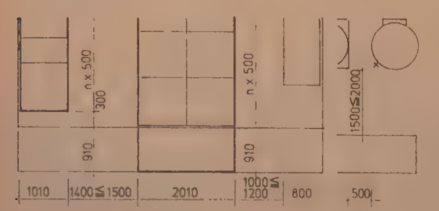
13 Arbeits- und Bewegungsflächen bei Kellnerbedienung (mit Zwischenkontrolle)

Vorbereitungsräume
Kalte Küche
Anrichte Patisserie — Warme Küche

800 | 900 ≤ 1200 | 800 | 800 | 1000 ≤ 1200 | 2010 | 910 | n × 500 | 900 ≤ 1000 | 800

14 Arbeits- und Bewegungsflächen bei Selbstbedienung

Warme Küche




### Zubereitung

In der Zubereitung werden die Speisen gegart und portioniert. Die Zubereitung ist von der Ausgabe nur gerätemäßig getrennt, um ein Umfüllen und Zwischenwärmen der fertigen Speisen zu vermeiden. In der Topfspüle werden Töpfe, Geräte und Transportgefäße gereinigt. Sie steht in Verbindung mit der Zubereitung und bei Endküchen zusätzlich mit der Vorbereitung.

### Ausgabe

In der Ausgabe werden die Speisen zum Teil portioniert ausgegeben oder bereitgestellt. Der Ausgabe und der Zubereitung zugeordnet ist die Geschirrspüle. Für das Geschirr gibt es zwei Rückführungsarten: Zwangsrückführung (Unterflurförderer, Transportbänder) und Rückführung durch das Servierpersonal.

### Funktionsbedingte Nebenräume (Personalbereich)

Als funktionsbedingte Nebenräume sind Verwaltungs-, Personalspeise- und Aufenthaltsräume, Wasch- und Umkleideanlagen, Toiletten, Sanitäts- und Ruheräume und Büro des Küchenleiters anzusehen. Der Personalbereich hat Beziehung zum Gastbereich und zu allen Zonen des Wirtschaftsbereiches. Bei den WC-, Wasch- und Umkleideanlagen ist eine Trennung zwischen Personal Wirtschaftsbereich und Personal Gastbereich erforderlich. Von beiden gemeinsam genutzt werden Personalspeise- und Aufenthaltsräume. Bei Anlagen mit einer Kapazität von über 600 Portionen je Tag und 150 Sitzplätzen muß ein getrennter Personalzugang vorgesehen werden.
Angaben und spezielle Hinweise zu den einzelnen Räumen werden in Tabelle 1 gegeben.

## Einsatz von Küchengeräten

Bestimmend für den Einsatz von Küchengeräten ist die Kenntnis oder Festlegung der Verpflegungsstärke, der Sortimentsgestaltung und der Anzahl der Sitzplätze (s. Abb. 1). Nach ihrem Ausstoß unterscheidet man:

### Automaten

Ihre hohe Leistung rechtfertigt erst einen Einsatz ab 2000 Portionen je Tag.

### Blockgeräte

Auf Grund ihrer Leistungsfähigkeit, ihrer Funktion (Einzweckgerät) und ihrer Kombinationsfähigkeit zu Blockstraßen (Koch-Brat-Wärmelinie) werden sie vorrangig in Wirtschaftsbereichen mit einer Kapazität von 100 bis 2000 Portionen eingesetzt.

### Kleingeräte

Sie werden als Bargeräte bei Spezialitätengaststätten und zur Ergänzung herangezogen.
Über die Auswahl der Küchengeräte entscheidet letztlich der Spezialprojektant. Zur Orientierung dienen eine Auswahl und Übersicht in Tabelle 2 und die Abbildungen 9 bis 11.
Aufstellungsvarianten und sich daraus ergebende Gangbreiten sind aus den Abbildungen 13 und 14 ersichtlich.
Im Rahmen dieser Abhandlung, die nur einen groben Überblick über die Probleme des Entwurfs von Küchen geben konnte, wurde angestrebt, die Zusammenarbeit von bautechnischen und Spezialprojektanten zu erleichtern. Die folgenden Lösungsbeispiele sind nach der unterschiedlichen Spezifik der Gaststätten, der Größe der Gasträume und der Anzahl der Portionen ausgewählt worden.
(Der Autor dieser Abhandlung dankt Herrn Ingenieur Curt Heym, VEB Wärmegerätewerk Dresden, für seine Unterstützung.)

**Gesetzblätter, TGL, Anordnungen, Beschlüsse**

Gesetzblatt der DDR, Teil II, Nr. 106 vom 16. Dezember 1963
Anordnung über die hygienische Einrichtung und Überwachung von Gemeinschaftsküchen vom 18. 10. 1963
Gesetzblatt der DDR, Teil II, Nr. 104 vom 22. Oktober 1965
Anordnung über den Verkehr mit Speiseeis
TGL 10 728 (Entwurf), Februar 1967
Gaststätten — Funktionelle, bautechnische und brandschutztechnische Forderungen
TGL 10 699 (besonders Blatt 2, Dezember 1964)
Gesundheitstechnische Anlagen
Anordnung über die Behandlung von Lebensmitteln im Lebensmittelverkehr vom 25. August 1956
Arbeitsschutz- und Brandschutzanordnung 3/1 — Schutzgüte der Arbeitsmittel und Arbeitsverfahren — vom 20. Juli 1966
Ministerratsbeschluß vom 20. August 1959
Richtlinien für eine komplexe Arbeiterversorgung

**Literatur**


1 Autorenkollektiv, Industrielle Speisenproduktion und moderne Küchenplanung, Berlin 1968
2 Schumann, W., Geiler, S., Grundlagenerarbeitung zum Entwurf eines Standards für Gaststätten, Wissenschaftliche Zeitschrift der Technischen Universität Dresden 16 (1967) 4
3 Fritsche, B., Gehring, P., Kennziffern zur Kapazitätsermittlung von Lagereinheiten in Betriebsküchen, unveröffentlichtes Manuskript, Cossebaude 1968


**Lösungsbeispiele 1 : 500**



15



16

15 | 16 Klubgaststätte, Riesa (130 Plätze)

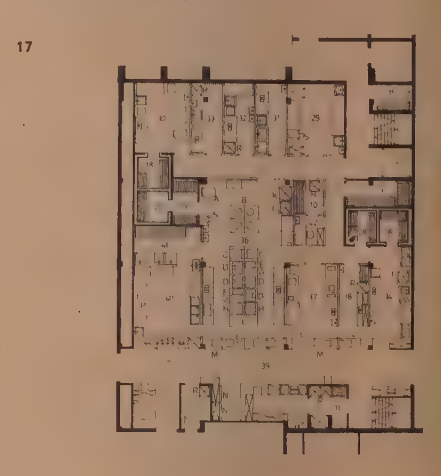
17 | 18 Hotel am Wiener Platz (425 Plätze und 300 Portionen Personal)

19 Betriebsgaststätte, Angebotsprojekt Wärmegerätewerk (≈ 1200 Portionen)

20 Wohnkomplexzentrum Halle-Neustadt (380 Plätze und 3000 Portionen Schulspeisung)

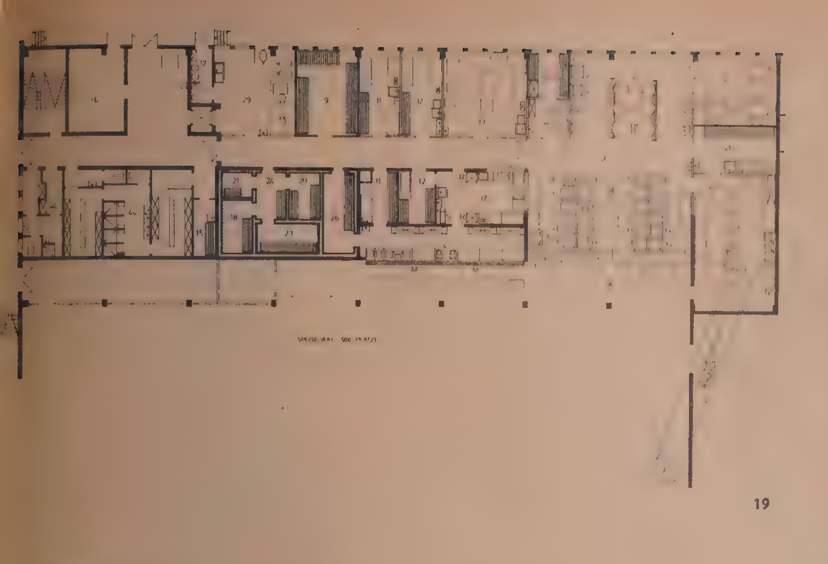
21 bis 23 Gastronom Prager Straße, Dresden (660 Plätze und 400 Portionen Personal und für 300 Plätze Halbfabrikate)

17



18



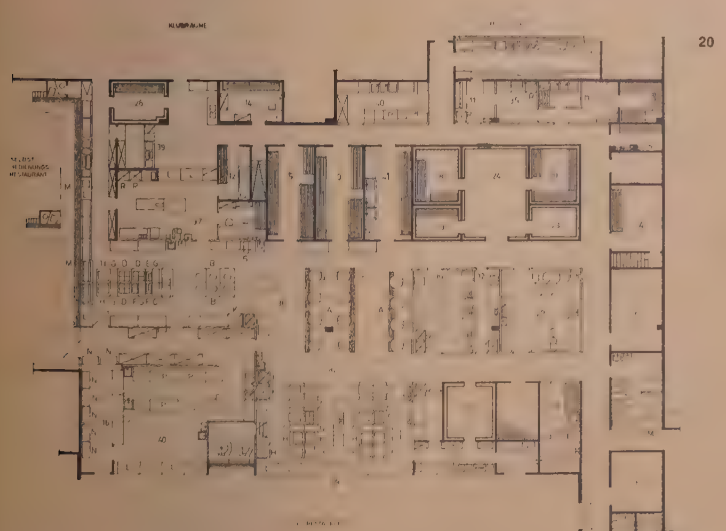


19

21

**Legende zu 15 bis 23**

1 Warenannahme
2 Büro Warenannahme
3 Kartoffellager
4 Grobgemüselager
5 Trockenlager
6 Handelsware
7 Naßgemüse
8 Feingemüse
9 Tagesvorräte
10 Handlager Küchenleiter
11 Handlager Büfett
12 Brotlager
13 Abkühlraum
14 Eigenbedarf
15 Reinigungsgeräte und -mittel
16 Leergut (und Transportgefäße)
17 Abfälle
18 Fleischkühlraum
19 Wurstkühlraum
20 Kühlraum Molkereiprodukte
21 Geflügelkühlraum
22 Wildkühlraum
23 Tiefkühlraum
24 Vorkühlraum
25 Bieransteckraum
26 Flaschengetränke, gekühlt
27 Unverbrauchte Speisen, gekühlt
28 Handlager, gekühlt
29 (Kartoffel- und) Gemüsevorbereitung
30 Fleischvorbereitung
31 Fischvorbereitung
32 Geflügelvorbereitung
33 Wildvorbereitung
34 Patisserie
35 Speiseeisbereitung
36 Warme Küche
37 Kalte Küche
38 Kaffee- und Frühstücksküche
39 Speisenausgabe
40 Geschirrspüle
41 Topfspüle
42 Küchenleiter
43 Verwaltung
44 Umkleideanlagen
45 Personalspeise- und Aufenthaltsraum



20



22

**Legende zu 15 bis 23**

A Speisekochkessel
B Blockkessel
C Kippbratpfanne
D Herd
E Fritteuse
F Bratplatte
G Abstellgerät
H Wärmbad
I Etagenbrat- und Backofen
K Luftkochschrank
L Rechaud
M Entnahmegeräte
N Servier- und Abräumwagen
O Dispenser
P Geschirrspülmaschine
R Kühlschrank
S Universal-küchenmaschine



23

# Kleine Bibliographie zum Thema „Gaststätten"


Kokurin, V. F. u. a.
Novoe v proektirovanii predprijatij obščestvennogo pitanija
**(Fortschritte in der Projektierung von Betrieben für die Gemeinschaftsverpflegung)**
Izd. Ekonomika, Moskva 1966, 157 Seiten

Vinogradskij, J. u. a.
„Družba" – Restoran na Petrovke
**(„Freundschaft" – ein Restaurant in der Petrovkastraße)**
Stroitel'stvo i Architektura, Moskvy **15** (1966) 6, S 24 bis 26

Grum-Gržimajlo, A.
Sofija-proekt ...
**(Sofia – Projekt eines Gaststätten-Großkombinates in Moskau)**
Stroitel'stvo i Architektura, Moskvy **14** (1965) 6, S. 27 bis 29

...
„Rossija" – dvorec russkogo gostepriimstva
**(„Rossija" – ein Palast der russischen Gastfreundschaft)**
Stroitel'stvo i Architektura, Moskvy **16** (1967) 10, S. 31 bis 34

Barutčev, A. K.
V parke Petrodvorka. Novoe zdanie restorana
**(Im Park von Peterhof. Das neue Gebäude des Restaurants)**
Stroitel'stvo i Architektura, Leningrada **28** (1966) 10, S. 24 bis 29

Domagalski, J.
Programovanie i realizacja sklepov ...
**(Programmierung und Realisierung von Läden und Restaurants)**
Architektura, Warszawa **o. Jg.** (1966) 8/9, S. 355 bis 356

...
Muskátli Étterem, Hévíz
**(Restaurant „Muskatli" in Heviz)**
Magyar Epitomüveszet, Budapest **o. Jg.** (1967) 5, S. 42 bis 43

...
Szofia Étterem, Budapest
**(Gaststätte „Sofia" in Budapest)**
Magyar Epitomüveszet, Budapest **o. Jg.** (1968) 1, S. 48 bis 49

...
Chotel restorant „Orfej" v kurorta Pamporovo
**(Hotel-Restaurant „Orpheus" im Kurort Pamporovo)**
Architektura, Sofija **14** (1967) 7, S. 4 bis 7

...
Chotel restorant „Mariza" – Plovdiv
**(Hotel-Restaurant „Mariza" in Plovdiv)**
Architektura, Sofija **14** (1967) 1, S. 4 bis 9

Sachelaric, I.
Proiectarea spatiilor de alimentatie
**(Die Projektierung der Räume für öffentliche Beköstigung und Fremdenverkehr)**
Arhitectura, Bucuresti **14** (1966) 6, S. 14 bis 17

...
Restaurantul „Dunarea"
**(Restaurant „Dunarea")**
Arhitectura, Bucuresti **16** (1968) 1, S. 36 bis 39

...
Restaurantul „Marea neagra"
**(Restaurant „Marea neagra")**
Arhitectura, Bucuresti **16** (1968) 1, S. 40 bis 41

...
Hotelul si restaurantul „Neptun"
**(Hotel und Restaurant „Neptun")**
Arhitectura, Bucuresti **16** (1968) 1, S. 24 bis 29

Jesberg, P.
**Großküchenanlagen**
Deutsche Bauzeitschrift, Gütersloh **15** (1967) 10, S. 1685 bis 1700

Langer, A.
**Hotels – Hotelgaststätten**
Deutsche Bauzeitschrift, Gütersloh **15** (1967) 8, S. 1307 bis 1326

Dahinden, J.
**Entwicklungstendenzen im internationalen Restaurantbau**
Deutsche Bauzeitschrift, Gütersloh **12** (1964) 6, S. 257 bis 264

...
**Großküchenanlagen in Gaststättenbetrieben**
Deutsche Bauzeitschrift, Gütersloh **12** (1964) 8, S. 1199 bis 1208

...
**Gaststätten**
Bauwelt, Berlin-West **57** (1966) 15, S. 414 bis 417

Schneider, H.
**Gaststättenpraxis im Einzelhandel**
Econ, Düsseldorf und Wien 1966, 214 Seiten

...
Restaurant, Leeds
**(Restaurant, Leeds)**
Architectural Review, London **139** (1966) 830, S. 289 bis 292

...
Restaurant, Skoloster, Sweden
**(Restaurant, Skoloster, Schweden)**
Architectural Review, London **138** (1965) 825, S. 357 bis 360

Vasil'ev, S. S. u. a.
Planirovanie chozjajstvennoj dejatel'nosti organizacij obščestvennogo pitanija
**(Planung der Wirtschaftstätigkeit der Organisationen der Gemeinschaftsverpflegung)**
Izd. Ekonomika, Moskva 1967. 197 Seiten

Sadikov, I. N.
Regulirovanie obščestvennogo pitanija
**(Regelung der Gemeinschaftsverpflegung)**
Izd. Ekonomika, Moskva 1966

...
**Richtlinie für die Planung und Projektierung gesellschaftlicher Bauten im Wohngebiet. Gaststätten**
Herausgegeben vom Ministerium für Bauwesen und der Deutschen Bauakademie
Deutsche Bauenzyklopädie, Berlin 1966

Papke, E.
**Betriebsgaststätten in Industriewerken**
Deutsche Bauinformation, Berlin 1967, 58 Seiten
Schriftenreihe der Bauforschung, Reihe Industriebau, Heft 2

Institut für Handelstechnik
**Rahmentechnologie für Speisegaststätten mit Selbstbedienung im Durchlaufsystem**
Verlag Die Wirtschaft, Berlin 1965. 85 Seiten

Mehlan, H.
**Die zentrale Betriebsgaststätte Clara-Zetkin-Straße in Berlin**
Deutsche Architektur, Berlin **15** (1966) 1, S. 24 bis 29

...
**Gaststätten**
Deutsche Architektur, Berlin **13** (1964) 6, S. 316 bis 350

Wenzel, K.; Köppen, I.; Berger, M.
**Kennziffern und Vergleiche für gastronomische Bauten**
Deutsche Architektur, Berlin **13** (1964) 6, S. 322 bis 324

# Informationen

## Bund Deutscher Architekten

**Wir gratulieren**

Architekt BDA Bauing. Karl Worf, Weimar,
1. September 1918, zum 50. Geburtstag

Architekt BDA Bauing. Georg Wolf, Meißen,
4. September 1898, zum 70. Geburtstag

Architekt BDA Bauing. Gerhard Sachs, Calau,
5. September 1903, zum 65. Geburtstag

Architekt BDA Josef Zepper, Berlin,
6. September 1903, zum 65. Geburtstag

Architekt BDA Dipl.-Gärtner Helmut Gelbrich, Leipzig,
8. September 1913, zum 55. Geburtstag

Architekt BDA Dipl.-Ing. Hans Kluge, Dresden,
9. September 1908, zum 60. Geburtstag

Architekt BDA Bauing. Werner Dobe, Waldesruh,
10. September 1913, zum 55. Geburtstag

Architekt BDA Prof. Werner Schneidratus, Berlin,
10. September 1908, zum 60. Geburtstag

Architekt BDA Dipl.-Ing. Günther Nemetschek, Halle,
14. September 1918, zum 50. Geburtstag

Architekt BDA Annelies Peter, Leipzig,
19. September 1918, zum 50. Geburtstag

Architekt BDA Bauing. Karl Schön, Holzhausen,
23. September 1908, zum 60. Geburtstag

Architekt BDA Rudolf Böttger, Dresden,
24. September 1913, zum 55. Geburtstag

Architekt BDA Bauing. Herbert Schwenke, Radebeul,
28. September 1908, zum 60. Geburtstag

**VII. Tagung der Zentralen Fachgruppe Gartenarchitektur und Landschaftsgestaltung**

Die im Bund Deutscher Architekten organisierten Garten- und Landschaftsarchitekten berieten vom 9. bis 11. Juni 1968 gemeinsam mit Vertretern der staatlichen Plankommission, des FDGB-Bundesvorstandes, des DTSB, der Hygiene, des Ministeriums für Bauwesen, des Landwirtschaftsrates und anderer Organe über die Verwirklichung der auf dem VII. Parteitag der SED gestellten Aufgaben im Zusammenhang mit der Verbesserung der Lebensbedingungen der Werktätigen und der Entwicklung einer sozialistischen Kultur.

Eines der wesentlichsten Anliegen dieser Tagung bestand darin, Wege zu finden, die die höchste Effektivität bei der Lösung der gestellten Aufgaben gewährleisten.

Im Anschluß an die Plenarsitzung tagten drei Arbeitsgruppen.

Die Arbeitsgruppe „Landschaft" beschäftigte sich einerseits mit den Entwicklungstendenzen der verschiedenen Produktionszweige sowie deren Einwirkungen auf die Landschaftsentwicklung, andererseits mit den Fragen der Anforderung der sozialistischen Gesellschaft an die Umweltbedingungen und die Ausstattung der Erholungsgebiete und -einrichtungen im Prognosezeitraum. Dabei wurden Probleme der Auswirkung von Großflächenbewirtschaftung und von Komplexmeliorationen, Auswirkungen von Industrie und Bergbau sowie die Probleme der Luft- und Wasserhygiene und des Wasserdargebotes behandelt.

Die Tagung hat dazu beigetragen, die Entwicklung einer sozialistischen Kulturlandschaft zu fördern. In diesem Zusammenhang wird es für zweckmäßig gehalten, analog der Generalbebauungspläne Generallandschaftspläne auszuarbeiten.

In der zweiten Arbeitsgruppe wurden aktuelle Fragen der Freiflächenplanung im Zusammenhang mit der Ausarbeitung der Generalbebauungspläne der Städte beraten.

Unter dem Aspekt sparsamster Nutzung städtischen Bodens wurden einerseits Möglichkeiten der Verdichtung der Zentren und Wohngebiete besprochen und andererseits geprüft, welche Flächenanforderungen für Erholung und Sport in nächster Zukunft zu erwarten sein werden.

Die Arbeitsgruppe hat Probleme zur Diskussion gestellt und Vorschläge für die Bearbeitung der Generalbebauungspläne der Städte unterbreitet.

Probleme der Projektierung, der Anlage und der Bewirtschaftung von Grünflächen beriet die dritte Arbeitsgruppe. Diskussion und Vorschläge konzentrierten sich auf die Frage, wie die wachsenden Anforderungen am zweckmäßigsten und mit dem geringsten gesellschaftlichen Aufwand zu lösen sind. Enge Kooperationsbeziehungen zwischen den zur Zeit für Grünflächen verantwortlichen Wirtschaftszweigen durch Bildung und Zusammenarbeit von Erzeugnisgruppenleitbetrieben steigern die Produktivität und mindern die durch die Zersplitterung der Betriebe auftretenden volkswirtschaftlichen Verluste.

In der Beratung wurde herausgearbeitet, daß die Bemühungen um eine Zusammenfassung der Fachkräfte des gesamten Gebietes unterstützt und die fachliche Einheit von Planung, Ausführung, Bewirtschaftung und Rekonstruktion gefestigt werden müßte.

Der Bund Deutscher Architekten wird die Vorschläge aus der Tagung an die zuständigen zentralen staatlichen Organe und Institutionen herantragen und sich für ihre Überführung in die Praxis einsetzen.

red.

**Wissenschaftlich-technische Revolution und Gebietsplanung**

Zum Höhepunkt der Veranstaltungsreihe 1967/68 der Fachgruppe Gebiets-, Stadt- und Dorfplanung der BDA-Bezirksgruppe Erfurt gestaltete sich die Diskussion zum Thema „Die Bedeutung einiger Aspekte der wissenschaftlich-technischen Revolution als wesentlicher Faktor in der Gebietsplanung". Anlaß zur Thematik waren die kritischen Bemerkungen im Rahmen der Verteidigung des Generalbebauungsplanes des Bezirkes vor dem Ministerium für Bauwesen im Herbst 1967. Der Referent, Professor Dr. H. Lehmann, Hochschule für Architektur und Bauwesen Weimar, gab neben einführenden Begriffsbestimmungen zum Thema einen geschichtlichen Abriß über die wachsende Bedeutung der vorausschauenden räumlichen Planung, wie sie sich in den Beschlüssen von Partei und Regierung und grundsätzlichen offiziellen Erklärungen abzeichnet.

In den Darlegungen zu den Schwerpunktaufgaben des Fachbereiches der Gebiets-, Stadt- und Dorfplanung äußerte der Referent die Sorge um das künftige Berufsbild des Planers, dessen prognostizierende Tätigkeit im Zusammenhang von ökonomischer und technisch-gestalterischer Planung zu sehen sei. Die genannten Aufgaben umfassen Fragen der sozialen Entwicklung und Verteilung der Produktivkräfte und die damit verbundenen Fragen der Bevölkerungsentwicklung und -ansiedlung; der planerischen Bewältigung der territorialen Entwicklung im Rahmen der Generalbebauungsplanungen und städtebaulichen Detailplanungen; der Rechtsgrundlagen (Städtebaugesetz), methodischen Vorbereitung und organisatorischen Durchführung regionaler und städtebaulicher Planungen.

In der Auseinandersetzung über den Begriff „Prognose" und mit der Tatsache, daß sich zur Zeit eine Reihe von Wissenschaftsdisziplinen mit Problemen der Prognostizierung auch des Fachbereiches beschäftigt, legte Professor Dr. Lehmann einige siedlungsrelevante Aspekte dar und betonte, daß die Überlegungen mit Schlußfolgerungen für die „gebaute Umwelt" einen langen Zeitraum, mindestens bis zum Jahre 2000, umfassen müssen. Diese Aspekte, deren Vielfältigkeit hier nicht beschrieben werden kann und sicherlich der Diskussion in weiteren Veranstaltungen bedarf, gipfelten in der Schlußfolgerung, daß der Systemcharakter aller planerischen Prozesse und der darauf folgenden Phasen der Realisierung die Verselbständigung der Teilsysteme verbietet und der fundamentale Grundsatz durchzusetzen ist, der besagt, daß „das Ganze mehr ist als die Summe seiner Teile".

Innerhalb der Diskussion wurde wiederholt bedeutet, daß der wissenschaftliche Vorlauf zur Durchdringung der inhaltlichen und methodischen Prozesse ungenügend ist, eine mangelhafte „Hierarchie der Planungsentscheidungen" die geordnete Planung behindert und in der Ausbildung der Studenten — insbesondere über die politisch-ökonomische Zielsetzung der zu lösenden Planungsaufgaben — noch eine Reihe ideologischer Unklarheiten zu beseitigen ist.

Wissend um die Probleme und um deren Lösung ringend, bestätigten die Teilnehmer der Veranstaltung, daß sie ihre Kraft einsetzen werden, um im eigenen Fachbereich dem entwickelten gesellschaftlichen System Gestalt zu verleihen.

Kurt Weinrich

## Tagungen

**Interfarbe '68**

Unter dem Thema „Farbe in Wissenschaft und Praxis" stand die Internationale Farbentagung Interfarbe '68 vom 21. bis 23. Mai dieses Jahres in Dresden. Die außergewöhnliche Resonanz der gesamten Fachwelt auf die unter der gleichen Thematik veranstalteten Tagung 1966 veranlaßte die Veranstalter, schon zwei Jahre danach eine weitere folgen zu lassen.

Fachexperten aus etwa 20 Ländern teilten ihre neusten wissenschaftlichen Erkenntnisse und ihre Erfahrungen mit. Ein Vergleich der Ausführungen zu denen von 1966 zeigte einen wesentlichen Anstieg des Wissens. Der gesamte Bereich Farbe, von der Meßtechnik über die Wahrnehmung und Empfindung, wurde behandelt. Eine große Anzahl von Referenten widmete sich der praktischen Anwendung der Farbe in der menschlichen Umgebung.

Verschiedene Kolloquien boten die Möglichkeit reger und notwendiger Diskussionen. Zur Ergänzung und zum besseren Verständnis der einzelnen Themen wurden verschiedene Ausstellungen, Filme und Lichtbildervorträge gezeigt. Hervorzuheben ist eine kleine Gemäldeausstellung farbfehlsichtiger Maler, die bei den Teilnehmern großes Interesse fand. Alles in allem gab es eine Fülle von Vorträgen, die hier im einzelnen nicht behandelt werden können. Auf einige für den Architekten interessante Vorträge soll im folgenden jedoch kurz eingegangen werden.

Franz Heigl aus Graz befaßte sich in seinem Vortrag mit Gedanken zur Methodik einer Raumbildung in städtebaulichen Anlagen mittels der Farbgebung. Die Stadtplanung des 20. Jahrhunderts krankt am Mangel der sogenannten Intimsphäre. Es scheint daraus die Tatsache ablesbar, daß neue Anlagen offenbar nicht die Voraussetzungen besitzen, ihren Bewohnern eine Heimat werden zu können. Diese offensichtliche Schwäche liegt generell im Mangel an Kontakten. Dieses zunächst rein menschliche Problem erweist sich jedoch nicht zuletzt auch als ein solches der Planung und Raumgestaltung und in diesem Sinne auch einer bewußt geplanten farbigen Interpretation.

Eine systematische Klärung des Problems erfordert auch eine übersichtliche Gliederung jener

Raumtypen, die Grundformen städtebaulicher Raumfolgen darstellen und ihrer Qualität entsprechend zu behandeln sind.

Franz Heigl unterschied drei verschiedene Raumtypen: den Verkehrsraum (der öffentliche Raum oder der offene Bewegungsraum), den Intimraum (der geschlossene Aufenthaltsraum einer Person oder einer Gruppe), den Kontaktraum (die Kombination oder Überschneidung der vorgenannten Raumtypen). Im folgenden gab er einige Anregungen zur farbigen Raumgestaltung, doch konnte er nur tastende Versuche und noch keine geschlossene Systematik bieten. Es bleibt jedoch zu hoffen, daß durch seinen Vortrag ein Anstoß zur systematischen Weiterarbeit gegeben wurde.

Mit der farbigen Arbeitsplatzgestaltung eines Industriebetriebes befaßte sich Dr. Gilwann aus Brno, ČSSR. Mit der Arbeitsplatzgestaltung hängen vor allem die Raumeigenschaften der Industriehallen und Werkstätten und deren maschinell-technologische Einrichtungen zusammen. Die Formgestaltung der Maschinen und Werkzeuge und die räumlichen Beziehungen von Mensch und Maschine spielen eine besondere Rolle. Eine geeignete Farbgestaltung sowie gutes Sehen bei der Arbeit durch richtige Belichtung helfen, eine gute Arbeitsatmosphäre zu schaffen. Der Sinn der Arbeitsplatzgestaltung ist die Harmonie zwischen Zweckmäßigkeit und Schönheit.

Sein zweites Thema lautete „Farbe und Freibau“. Die Grundsätze der architektonischen und ästhetischen Lösung einer Freibaugarnitur wurden am Beispiel der Chemischen Werke in Zaluzi demonstriert. In städtebaulicher Lösung befaßt sich der Entwurf mit ästhetischer und technischer Gestaltung des Terrains, der Manipulationsflächen und Kommunikationen mit dem gesamten Funktionszubehör. Die ästhetische Gestaltung der Bau- und technologischen Objekte besteht vorerst in der Farbigkeit. Die Konzeption der Farbgestaltung ist die Differenzierung der tragenden und getragenen Teile, die Identifizierung der Rohrleitungsmedien und die Sicherheitssignalisierung.

Die architektonische Lösung der Freibauten wird durch eine Graphik mit Namen der Objekte und Straßen, Informations- und Orientierungstafeln, Verkehrs- und Sicherheitszeichen ergänzt. Durch diese Lösung wird das Ziel verfolgt, das Arbeitsmilieu im Betrieb wesentlich zu bessern und eine ausdrucksvolle visuelle Veränderung des oft noch unansehnlichen Zustandes eines solchen Betriebes zu erreichen.

Über Probleme und Tendenzen zeitgenössischer Farbgestaltung in der bildenden, bauenden und angewandten Kunst sprach Günther Regel aus Greifswald. „Wenn von der Farbgestaltung gesprochen wird, meinen wir ein äußerst komplexes und vielschichtiges Problem. Wir schenken ihm unsere Aufmerksamkeit einmal als bildnerischer Prozeß und zum anderen als künstlerisches Resultat in Gestalt von Werken der bildenden, bauenden und angewandten Kunst.“ Der Gestaltungsprozeß zielt darauf ab, mit bildnerischen Mitteln ein Werk zu schaffen, das ein in sich geschlossenes künstlerisches Ganzes bildet: eine Malerei, eine dekorative Wandgestaltung, ein Wohn- oder Kulturraum, eine Straßenfront, ein bemalter Gegenstand. Nicht in allen diesen und anderen Gestaltungsprozessen entstehen Kunstwerke.

Farbig gestaltete Werkhallen, Arbeitsplätze, Maschinen oder andere Gegenstände der industriellen Formgebung sind keine Kunstwerke, doch bei ihrer Farbgebung verfolgt der Gestalter zum Teil gleiche oder zumindest ähnliche Absichten, die der bildende Künstler mit einer Malerei zu verwirklichen trachtet: Er will mit dem von ihm geschaffenen farbigen Ganzen einwirken auf den Betrachter, er will Menschen beeinflussen in ihrem Erleben, in ihrem Lebensgefühl, er will sie in dieser oder jener Weise formen helfen. Nicht anders ist es im Prinzip bei anderen Farbgestaltungen. Bei der Farbgebung eines Raumes zum Beispiel geht es keinesfalls nur darum, der Funktion und Zweckbestimmung des Raumes zu entsprechen, sondern zugleich darum, die Lebens- und Kunstauffassung klar und überzeugend in der Sprache der Farben zu formulieren.

In den Farbgestaltungen spiegeln sich die geistige Problematik der Zeit und die ästhetischen Auffassungen der Gesellschaft in der Gesamtheit der künstlerischen Erscheinungen offensichtlicher als im einzelnen Werk.

Ein großer Teil der Referate auf der Interfarbe '68 verfolgte den Zweck, die Einheit von Struktur, Formen und Farben neu erkennen, anerkennen und als Maßstab anlegen zu lassen. Die Vielgestaltigkeit der Themen und die regen Diskussionen, auch während der Tagungspausen, lassen erkennen, daß die Ausführungen auf dieser Tagung fruchtbaren Boden fanden.

Für Interessierte Architekten, die an der Farbentagung nicht teilnehmen konnten, sei darauf hingewiesen, daß alle Materialien, als Manuskript gedruckt, durch den Druckschriftenvertrieb der Kammer der Technik, 108 Berlin, Clara-Zetkin-Str. 111, zu beziehen sind. Rosemarie Voelkner

## Standardisierung

In der Ausgabe November 1967 wurde der Fachbereichstandard TGL 7461 **Arbeitsgruben für Fahrzeuge**, Bautechnische und brandschutztechnische Forderungen am 1. Juli 1968 verbindlich. Seine Einzelheiten betreffen die Formen und Hauptabmessungen, Forderungen des Unfallschutzes, Fußboden, Treppen, Steigeisen, Heizung, Lüftung, Entwässerung, elektrotechnische Anlagen, den bautechnischen Brandschutz und Evakuierungswege.

Am 1. Januar 1968 wurde der Fachbereichstandard TGL 9736 **Bordsteine, Kantensteine** aus Naturstein in der Ausgabe November 1968 verbindlich. Seine Einzelheiten betreffen die Formen und Abmessungen, Bezeichnungsbeispiele, technische Forderungen, die Prüfung, Kennzeichnung, Lieferung, Lagerung und den Transport. Die beiden Begriffe des Haupttitels werden erklärt.

Für die Neuprojektierung wurde der Fachbereichstandard TGL 10684 Blatt 6 **Bauzeichnungen; Heizungs- und Sanitärtechnik, Sinnbilder** in der Ausgabe September 1967 am 1. Januar 1968 verbindlich. Der Standard enthält auf elf Seiten 263 verschiedene Benennungen mit den dazugehörigen Sinnbildern. Er entstand unter Berücksichtigung einer Empfehlung der Ständigen Kommission Bauwesen des Rates für Gegenseitige Wirtschaftshilfe. Einzelheiten betreffen außer Grundsätzen spezielle Anlagenteile der Gastechnik, Armaturen, Großküchen-Ausrüstungen, Herde, Kochkessel, Kühlschränke, Raumheizer, Rohrleitungen, sanitäre und Wäscherei-Ausrüstungen, Wasserheizer, Warmwasserbereiter und Zentralheizungen.

Die folgenden 14 Fachbereichstandards wurden alle in der Ausgabe September 1967 am 1. Januar 1968 verbindlich.

Die TGL 112–0410 **Fertigteile aus Spannbeton, Zulassung auf Grund experimenteller Erprobung** regelt das Verfahren zur Erlangung der Zulassung, die Prüfung der Baustoffe und der Fertigteile, die Auswertung der Prüfergebnisse sowie die Einhaltung der Zulassungsbedingungen während der laufenden Produktion.

Die TGL 117–0414 **Bordsteine, Kantensteine** aus Beton, TGL 117–0415 **Leitstreifenelemente** aus Beton und die TGL 117–0618 Blatt 2 Baukeramik, unglasiert, **Klinkerplatten** klären zunächst die Begriffe aus den Titeln. Weitere Einzelheiten betreffen die Formen und Abmessungen, Bezeichnung, technische Forderungen, Prüfung, Kennzeichnung, Lagerung, Lieferung und den Transport.

Zu den neuen Baustoffstandards gehört die TGL 117–0670 **Brunnenfilterrohre, Fallfilterrohre und Formstücke aus Steinzeug.** Ihre Einzelheiten betreffen die Formen und Abmessungen, Bezeichnung, physikalische Forderungen, Beschaffenheit, Prüfung, Kennzeichnung, Lagerung und den Transport.

In diesem Zusammenhang muß auch die TGL 117–0888 Blatt 1 **Platten für Verkehrsflächen** aus unbewehrtem Beton erwähnt werden, die außer den Einzelheiten der vorgenannten TGL weitere Festlegungen zu den Arten, Werkstoffen, zur Lieferung und Verwendung enthält.

Unter dem Obertitel **Lastaufnahmemittel** für das Bauwesen erschienen die TGL 118–0802 Blatt 2 **Einzelteile, Aufhängeblöcke, -taschen, -dorne, Rundkauschen, Tragseile, -bolzen**; die TGL 118–0803 **Gehänge** Blatt 1 Seilhänge, Blatt 2 für Stahlbetonstützen, Blatt 3 für Stahlbeton- und Spannbetonbinder; die TGL 118–0804 **Pratzen**; die TGL 118–0805 **Traversen**; die TGL 118–0806 **Kübel, Behälter, Paletten** und die TGL 118–0807 **Zangen, Spreizen, Klemmen.**

Die Einzelheiten in der TGL 118–0803 Blatt 1 betreffen die Konstruktion und Beispiele für die Ausbildung von Anschlußkombinationen.

Hauptkennwerte und Einzelheiten zur Kennzeichnung sind in den TGL 118–0803 Blatt 2 und 3, 118–0804, 118–0805 und 118–0807 enthalten.

Einzelheiten zum Konstruktionsprinzip sind in den TGL 118–0803 Blatt 2 und 3 sowie 118–0804 aufgeführt.

Festlegungen zur Bezeichnung enthalten die TGL 118–0804 und 118–0805 und zur Anwendung die TGL 118–0804.

In der TGL 118–0807 werden die drei Begriffe des Haupttitels erklärt. —er.

## Rechtsnormen

Am 9. April 1968 trat die **Verfassung** der Deutschen Demokratischen Republik vom 6. April 1968 (GBl. I Nr. 8 S. 199) in Kraft. Nach Art. 37 Abs. 1 hat jeder Bürger der DDR das Recht auf Wohnraum für sich und seine Familie entsprechend den volkswirtschaftlichen Möglichkeiten und örtlichen Bedingungen. Dieses Recht verwirklicht der Staat durch die Förderung des Wohnungsbaus, die Werterhaltung vorhandenen Wohnraumes und die öffentliche Kontrolle über die gerechte Verteilung des Wohnraumes.

Am 1. April 1968 trat der Beschluß über die **vorläufige Regelung des Ausgleichs ökonomischer Nachteile des volkseigenen Betriebes durch das übergeordnete Organ** vom 3. April 1968 (GBl. II Nr. 33 S. 195) in Kraft, der auch für die Bereiche des Bauwesens gilt.

Am 1. Januar 1968 trat die Verordnung über die **Bildung und Verwendung des Kultur- und Sozialfonds** vom 20. Oktober 1967 (GBl. II Nr. 108 S. 753) in Kraft, die für alle VVB, VEB und ihnen gleichgestellte Betriebe und Einrichtungen gilt. Der Kultur- und Sozialfonds kann auch für Investitionen und Maßnahmen zur Schaffung oder Erweiterung vorhandener betrieblicher Versorgungs- und Betreuungseinrichtungen sowie für das Wohnungswesen verwendet werden.

Am 24. November 1967 trat die Anordnung über die **Festlegung der Koeffizienten zur Abrechnung von Projektierungs- und Konstruktionsleistungen der nichtvolkseigenen Wirtschaft** im Bereich des Ministeriums für **Schwermaschinen- und Anlagenbau** vom 30. Oktober 1967 (GBl. II Nr. 110 S. 767) in Kraft. Die Rechtsnorm ist für den Industriebau sehr wichtig. — Am 2. Februar 1968 trat die gleichnamige Anordnung für **Elektrotechnik und Elektronik** vom 10. Januar 1968 (GBl. II Nr. 13 S. 58) in Kraft. — Am 13. März 1968 trat die Anordnung gleichen Titels im **Verkehrswesen** vom 20. Februar 1968 (GBl. II Nr. 26 S. 112) in Kraft. Sie gilt vorwiegend für Gleisoberbauarbeiten und Naßbaggerungen.

Am 26. März 1968 trat die Erste Durchführungsbestimmung zur Kurortverordnung — **Staatliche Anerkennung als Kurort oder Erholungsort** — vom 6. März 1968 (GBl. II Nr. 27 S. 115) in Kraft, die als Anlage 1 die Richtlinie für die Gestaltung, das Milieu und die Hygiene in den Kur- und Erholungsorten enthält, nach der die städtebauliche Gestaltung des Kurortes unter vorrangiger Berücksichtigung der medizinischen Zielsetzung und die des Erholungsortes unter vorrangiger Berücksichtigung der erholungsfördernden Zielsetzung erforderlich sind. Das Institut für Technologie der Gesundheitsbauten, Berlin-Lichtenberg, gehört mit zu den Einrichtungen, die die verantwortlichen Staatsorgane in speziellen Fragen fachlich beraten.

Am 1. Januar 1968 trat die Verfügung über die **Unterweisung von Arbeitskräften für das Lichtbogenschneiden von Spannstählen mit Schneidelektroden bei der Herstellung von Spannbetonfertigteilen** in den volkseigenen Betrieben der Bauwirtschaft und der Betonindustrie im Bereich des Ministeriums für Bauwesen vom 14. Dezember 1967 (Verfügungen und Mitteilungen des Ministeriums für Bauwesen 1968 Nr. 1 S. 4) in Kraft.

Durch die Anweisung Nr. 3 über die **Gründung des VEB Entwicklungs- und Musterbau** vom 9. Januar 1968 (Verfügungen und Mitteilungen des Ministeriums für Bauwesen Nr. 2/3 S. 11) wurde dieser Betrieb aus der Deutschen Bauakademie herausgelöst und der VVB Baumechanisierung unterstellt. Die Anweisung trat am 31. Dezember 1967 in Kraft.

Am 5. Juli 1967 traten die Arbeitsschutzanordnung 611a/1 — **Sprengarbeiten** allgemein, die Arbeitsschutzanordnung 611c/1 — Unterwassersprengungen, Erkundungssprengungen, Torpedierungen und Perforierungen, die Arbeitsschutzanordnung 611d/1 — Sprengarbeiten bei Abbrüchen, die Arbeitsschutzanordnung 611e/1 — Kammersprengungen, die Arbeitsschutzanordnung 611f/1 — Großbohrlochsprengungen, die Arbeitsschutzanordnung 611g — Warmsprengungen vom 1. Juni 1967 (GBl. Sonderdruck Nr. 551) in Kraft, die mit Ausnahme der letzten Anordnung vom Ministerium für Bauwesen verkündet wurden. —er.

# KLIMA TECHNIK



## Klimatischer Ausgleich

Zwischen Kälte und Hitze liegen die ausgeglichenen Temperaturen, sind die klimatischen Bedingungen vorhanden, die eine angenehme Atmosphäre für den Menschen bilden.
Richtig temperierte Luft mit entsprechendem Feuchtigkeitsgehalt, ständig regeneriert, steigert das Wohlbefinden und die Leistungsfähigkeit des Menschen.
Mit GRW-Klima-Regelungsanlagen erreichen Sie in Ihren Räumen den klimatischen Ausgleich. Die GRW-Klimaregelung ist speziell geeignet für Großbauten wie Krankenhäuser, Hotels, Theater, Verwaltungsgebäude usw. Die Geräteausführung im Baukastenprinzip garantiert eine optimale Anpassung an alle Bedingungen der lufttechnischen Anlagen.
Informieren Sie sich besonders vor der Neuprojektierung von Großbauten über die Anwendung der GRW-Klimatechnik.

Fordern Sie unser ausführliches Angebot.





**VEB GERÄTE- UND REGLER-WERKE TELTOW**
**Zentraler Anlagenbau der BMSR-Technik**

Exporteur: Deutsche Export- und Importgesellschaft Feinmechanik-Optik mbH, DDR 102 Berlin 2, Schicklerstraße 7

## Publikationen für jeden Projektanten

Ende 1968 erscheinen:

Dr. Klaus Wenzel
Das Hotelwesen der DDR aus der Sicht der Vereinigung INTERHOTEL (Arbeitstitel)
Etwa 60 Seiten m. zahlr. Tab., brosch., etwa 4,– M

Rolf Kausch
Gaststätten –
Planung, Entwurf, Einrichtung (Arbeitstitel)
Etwa 80 Text- sowie 4 Bildseiten, brosch., etwa 6,– M

Siegfried Pasternak u. a.
Der Produktions- und Wirtschaftsbereich in Restaurants – Planung und Entwurf (Arbeitstitel)
Etwa 80 Text- sowie 4 Bildseiten, brosch., etwa 6,– M

Noch lieferbar:

Helga Nicolai
das neuzeitliche hotelzimmer
68 Seiten m. zahlr. z. T. farb. Abb., Format 230×165, Karton. 12,50 M

Ihre Bestellung richten Sie bitte an die BÜCHERSTUBE GUTENBERG, 701 Leipzig, Karl-Liebknecht-Straße 10, oder an jede andere gute Buchhandlung.




**GESELLSCHAFT FÜR BETRIEBSBERATUNG DES HANDELS**
**108 Berlin, Mittelstr. 55, Postfach 1291**

**Mechanische Wandtafeln und Fensteröffner**

liefert

**H. HARTRAMPF**
**8027 Dresden**
Telefon 4 00 97



Werkstätten für kunstgewerbliche
**Schmiede-arbeiten**
in Verbindung mit Keramik
**Wilhelm WEISHEIT KG**
**6084 FLOH (Thüringen)**
Telefon Schmalkalden 40 79




**- Holzkitt** (flüssiges Holz)

Zu beziehen durch die Niederlassungen der Deutschen Handelszentrale Grundchemie und den Tischlerbedarfs-Fachhandel

**Zur Herbstmesse – Messehaus Union, 5. Stock, Stand 519, Ruf am Stand 2 65 23**

Bezugsquellennachweis durch

**Brücol-Werk**
**Möbius, Brückner, Lampe & Co.**

**7113 Markkleeberg-Großstädteln**




**BETON-FENSTER**

**20 JAHRE**

im Direktbezug
aus dem größten Spezialbetonwerk der DDR
für Industrie, Landwirtschaft und Wohnungsbau


Ein Schritt nach vorn
RUBOPLASTIC
Spannteppich




Holzdraht- und Selbstroller-Rollos
Efro
Verdunkelungen











## Kurzfassung

■ **Gaststätten**

KB 625.414/.44.023 DK 725.711.011.2(23)

Reimann, K.

**Fichtelberghaus**

deutsche architektur, Berlin 17 (1968) 9, S. 517 bis 523, 16 Abb., 3 Grundrisse, 1 Schnitt

An Stelle der im Jahre 1963 durch Brand zerstörten Gaststätte auf dem Fichtelberg, nahe dem Kurort Oberwiesenthal, entstanden eine neue Gaststätte, ein Unterkunftsgebäude und ein 40 m hoher Aussichtsturm. Der Gaststättenkomplex besteht aus einem Selbstbedienungsrestaurant mit 240 Plätzen, einem Tanzcafé mit 206 Plätzen, einem Grillrestaurant mit 98 Plätzen und einem Salon mit 52 Plätzen. Das Unterkunftsgebäude für das Gaststättenpersonal enthält 18 Einbettzimmer, 21 Zweibettzimmer und 5 Wohnungen. Funktion, Konstruktion und technische Ausrüstung werden näher beschrieben.

KB 625.41:323.1 DK 725.711.011.2:711.523(430.2–193)

Kühn, E.

**Gaststätte „Universum" in Wilhelm-Pieck-Stadt Guben**

deutsche architektur, Berlin 17 (1968) 9, S. 524 bis 527, 5 Abb., 2 Grundrisse, 1 Lageplan

Die Gaststätte ist das erste Gebäude im Stadtzentrum von Guben und steht in baukörperlicher und funktioneller Verbindung mit einem später zu bauenden Hotel; sie enthält ein Speiserestaurant mit 112 Plätzen, ein Konzertcafé mit 118 Plätzen, eine Milch-Eis-Bar mit 48 Plätzen und ein Kellerrestaurant (Selbstbedienung) mit 72 Plätzen. Die Terrasse bietet 120 Gästen Platz. Auf die städtebauliche Einordnung, die Funktion und Konstruktion sowie auf die gestalterische Lösung wird näher eingegangen.

KB 625.47.023 DK 725.711.011.24(430.2–25)

Lehmann, G.

**Mehrzweckgaststätte Berlin**

deutsche architektur, Berlin 17 (1968) 9, S. 538 bis 543, 4 Abb., 5 Grundrisse, 2 Schnitte, 2 Ansichten

Die Mehrzweckgaststätte an der Rathausstraße, unmittelbar am S-Bahnhof Alexanderplatz, dient der gastronomischen Versorgung der Beschäftigten der umliegenden Betriebe und Einrichtungen und ist darüber hinaus für die öffentliche Nutzung und als Gaststätte für die Berliner Jugend vorgesehen. Das Essen wird nach dem Selbstbedienungsprinzip ausgegeben. Zwei Gasträume im Erdgeschoß und ein Gastraum im Obergeschoß bieten insgesamt 1150 Gästen Platz. Die im Erdgeschoß gelegnen Gasträume (je 150 Plätze) sind bei Sonderveranstaltungen für Kellnerbedienung geeignet. Der Saal im Obergeschoß kann durch Faltwände in drei Räume unterteilt werden. Die Kapazität beträgt 6500 Essen/2,5 h. Auf Funktion, Konstruktion, Gestaltung und die Küchentechnologie wird im einzelnen eingegangen.

KB 625.44 DK 725.71.054.4(430.2–2.18)

Müller, I.

**Weinkeller Moritzburg in Halle**

deutsche architektur, Berlin 17 (1968) 9, S. 546 bis 548, 6 Abb., 1 Grundriß

Die Moritzburg in Halle, mit deren Bau im Jahre 1448 begonnen wurde, liegt heute nahe dem Stadtzentrum und wird als Kulturzentrum Halles ausgebaut. Den Südflügel der Burg nutzt die Staatliche Galerie. Den nördlichen Keller im Westflügel bezog das Fernsehtheater, und nunmehr wurde im südlichen Keller des Westflügels ein Weinrestaurant mit 85 Plätzen eröffnet. Bei der innenarchitektonischen Gestaltung des Restaurants wurde davon ausgegangen, die Charakteristik des Raumeindruckes voll zu erhalten und durch entsprechende Möblierung und sonst sparsame dekorative Mittel zu unterstreichen.

KB 625.4.02 DK 725.71.057

Kausch, R.

**Bewirtungsbereich in Gaststätten**

deutsche architektur, Berlin 17 (1968) 9, S. 557 bis 561, 6 Abb., 4 Grundrisse, 5 Grafiken, 2 Schemata, 3 Tab., 10 Lit.

Aus betriebswirtschaftlicher Sicht werden die allgemeine Problematik und markante Details des Entwurfes von Gasträumen (Bewirtungsbereich) aufgezeigt. Die unterschiedlichen Anforderungen des Gastes bei bestimmten Gaststättenbetriebstypen bilden die Voraussetzung für den Umfang der gastronomischen Leistungen und der vom Architekten zu entwerfenden Atmosphäre. Der Beitrag enthält eine Reihe wertvoller Anregungen für neue und interessante Lösungen.

KB 625.4.02 DK 725.71.057

Weidner, B.

**Wirtschaftsbereich in Gaststätten**

deutsche architektur, Berlin 17 (1968) 9, S. 562 bis 567, 4 Abb., 9 Grundrisse, 3 Schemata, 7 Grafiken, 2 Tab., 2 Lit.

Die Größe und Art des Wirtschaftsbereiches hängt vom Umfang der industriellen Speisenproduktion und dem Angebot an garfertigen Rohstoffen und Halbfabrikaten ab. Die Einflußfaktoren auf die Kapazität der Raumgruppen des Wirtschaftsbereiches werden aufgezeigt und allgemeine Planungsgrundsätze erläutert. Es folgen Zuordnungsprinzipien zwischen den einzelnen Raumgruppen und Angaben über Großküchengeräte, bautechnische Angaben über Küchenräume und zu beachtende Gesetzblätter und Direktiven.

## Содержание

■ Рестораны

DK 725.711.011.2(23)

Reimann, K.

517 **Ресторан «Фихтельбергхауз»**

дойче архитектур, Берлин 17 (1968) 9, стр. 517 до 523, 16 рис., 3 горизонтальных проекции, 1 чертеж в разрезе

На месте разрушенного пожаром в 1963 г. ресторана на горе Фихтельберг, около курорта Обервизенталь, построены новый ресторан , жилой дом и наблюдательная вышка высотой 40 м. Ресторанный комплекс состоит из ресторана самообслуживания на 240 мест, танцовального кафе на 206 мест, гриль-ресторана на 98 мест и салона на 52 места. Жилой дом для персонала ресторана включает 18 комнат на одного, 21 комната на двух и 5 квартир. Детально описаны функция, конструкция и техническое оборудование.

DK 725.711.011.2:711.523(430.2–193)

Kühn, E.

524 **«Универзум» ресторан в г. Вильгельм-Пик-Штадт Губен**

дойче архитектур, Берлин 17 (1968) 9, стр. 524 до 527, 5 рис., 2 горизонтальных проекции, 1 план расположения

Ресторан — первое здание в центре города Губен — с точек зрения строительного тела и функции связан с гостиницей, которая будет построена в более поздний срок. Ресторан имеет столовую на 112 места, концерт-кафе (118 мест) и ресторан в подвале (самообслуживания) на 72 места. Терраса может принимать 120 гостей. Подробно обсуждаются градостроительная компоновка, функция, конструкция и оформление.

DK 725.711.011.24(430.2–25)

Lehmann, G.

538 **Универсальный ресторан в г. Берлине**

дойче архитектур, Берлин 17 (1968) 9, стр. 538 до 543, 4 рис., 5 горизонтальных проекций, 2 чертежа в разрезе, 2 вида

Универсальный ресторан на улице Ратхаусштрассе, расположен в непосредственной близости станции городских железных дорог Александерплатц, служит гастрономическому обеспечению трудящихся, работающих на заводах и организациях окружности. Кроме того, он предусмотрен для публичного использования и для берлинской молодежи. Выдача блюд по принципу самообслуживания. Два помещения на первом этаже и одно помещение на верхнем этаже могут принимать всего 1150 гостей. Расположенные на первом этаже помещения (по 150 мест) могут использоваться для специальных мероприятий с официантским обслуживанием. Зал на верхнем этаже может быть разделен в три помещения с помощью складывающихся стен. Производительность ресторана — 6500 блюд/2,5 ч. Подробно рассматриваются функция, конструкция, архитектурное оформление и кухонная технология.

DK 725.71.054.4(430.2–2.18)

Müller, I.

546 **Винный прогреб «Моритцбург» в г. Галле**

дойче архитектур, Берлин 17 (1968) 9, стр. 546 до 548, 6 рис., 1 чертеж в разрезе

Моритцбург в г. Галле, строительство которого начато в 1448 г., расположенный в настоящее время в близости центра города, будет достроен как культурный центр города Галле. На южном флигеле замка размещается государственная галерея. Северный прогреб западного флигеля принадлежит телевизионному театру. Теперь в южном прогребе западного флигеля открывается винный ресторан на 85 мест. При внутреннем архитектурном оформлении ресторана полностью сохранена характеристика пространственного впечатления и даже подчеркнули его при помощи соответствующей меблировки и целесообразных декоративных средств.

DK 725.71.057

Kausch, R.

557 **Участок угощения в ресторанах**

дойче архитектур, Берлин 17 (1968) 9, стр. 557 до 561, 6 рис., 4 горизонтальных проекции, 5 графических изображений, 2 схемы, 3 табл., 10 лит. сс.

Общая проблематика и характерные особенности проектирования помещений для гостей (участка угощения) рассматриваются с точки зрения организации производства. Различные требования гостей к определенным типам ресторанов являются предпосылкой гаммы гастрономического предложения и проектируемой архитектором атмосферы ресторана. В статье дается ряд полезных советов для новых и интересных решений.

DK 725.71.057

Weidner, B.

562 **Участок хозяйства в ресторанах**

дойче архитектур, Берлин 17 (1968) 9, стр. 562 до 567, 4 рис., 9 горизонтальных проекций, 3 схем, 7 графических изображений, 2 табл., 2 лит. сс.

Величина и характер участка хозяйства зависят от размеров индустриального производства питания и предложения готовых для кухни сырых материалов и полуфабрикатов. Показаны факторы, влияющие на мощность пространственных групп участка хозяйства, обсуждены общие принципы планирования. Рассмотрены порядочные принципы, действующие между отдельными пространственными группами, приведены данные об оборудовании крупных кухонь, о технике строительства кухонных помещений и указания на законные листы и директивы.

# Summary

■ **Restaurants**

DK 725.711.011.2(23)

K. Reimann

**Fichtelberg House**

deutsche architektur, Berlin 17 (1968) No. 9, pp. 517–523, 16 figs., 3 plans, 1 section

A new restaurant with an annex for accommodation and a lookout tower, 40 m in height, was substituted for the Fichtelberg Inn, close to the Oberwiesenthal spa, which had been destroyed by fire in 1963. The restaurant includes a help-yourself room seating 240, a dancing-hall café seating 206, a grillroom with 98 seats, and a saloon having a capacity of 52. The annex to accommodate the personnel includes 18 single-bed rooms, 21 double-bed rooms, and five dwellings. Function, design, and technological equipment are described in detail.

DK 725.711.011.2:711.523(430.2–193)

E. Kühn

**"Universum" Restaurant in Wilhelm-Pieck-Stadt Guben**

deutsche architektur, Berlin 17 (1968) No. 9, pp. 524–527, 5 figs., 2 plans, 1 layout

This restaurant, being the first new building in the centre of Guben city, was designed for both structural and functional relationship with a hotel to be built at a future date. It includes a dining room seating 112, a concert café seating 118, a milk and ice-cream bar seating 48, and a help-yourself restaurant provided in the basement of the building and offering seats to 72 persons. The seating capacity of the terrace is 120. The integration of the new building into the overall city design scheme, its function and construction, and the architectural solution found are described.

DK 725.711.011.24(430.2–25)

G. Lehmann

**Multi-Purpose Restaurant in Berlin**

deutsche architektur, Berlin 17 (1968) No. 9, pp. 538–543, 4 figs., 5 plans, 2 sections, 2 views

The multi-purpose restaurant erected in Rathausstraße, next door to Alexanderplatz city train station, is to serve, at the same time, as a canteen of those employed in neighbouring factories and offices, as a public restaurant, and as a meeting centre for Berlins's youth. Meals are served by the help-yourself principle. A capacity of 1,150 seats is offered to guests in two rooms in the ground floor and one in the upper storey. The ground-floor rooms (each of them with 150 seats) were designed to enable waiters service for special events. The upper-storey hall may be converted to three separate rooms by means of foldable partition screens. The service capacity is 6,500 meals in 2.5 hours. Function, design, architecture, and kitchen technology are described in detail.

DK 725.71.054.4(430.2–2.18)

I. Müller

**Moritzburg Wine Cellar in Halle**

deutsche architektur, Berlin 17 (1968) No. 9, pp. 546–548, 6 figs., 1 plan

The construction of Moritzburg Castle of Halle had been started in 1448. Today, the castle has come to be close to the centre of the city, and it is now being developed to become a centre of cultural activity. Its Southern wing is used by the State Gallery. A TV theatre has moved into the Northern basement of the Western wing, and now a wine parlour providing seats for 85 persons has been opened in the Southern basement of the same wing. The interior architecture of the parlour is based on the concept to have the characteristic impression of the room fully preserved and underlined by appropriate furniture and moderate decoration.

DK 725.71.057

R. Kausch

**Service Area in Restaurants**

deutsche architektur, Berlin 17 (1968) No. 9, pp. 557–561, 6 figs., 4 plans, 5 graphs, 2 schemes, 3 tables, 10 lit.

General problems and some major details related to restaurant design (service area) are viewed from the angle of management. The specific demands raised by an guest of a given type of restaurant are considered the major criteria for both the specification of restaurant parameters and architectural design of environment. A number of new and interesting solutions is suggested.

DK 725.71.057

B. Weidner

**Technical Facilities in Restaurants**

deutsche Architektur, Berlin 17 (1968) No. 9, pp. 562–567, 4 figs., 9 plans, 3 schemes, 7 graphs, 2 tables, 2 lit.

Size and type of the facility have to depend on both the volume of mechanical meal preparation and the amount of serviceable raw materials and semi-finished products offered. The factors likely to influence the capacity of room groups in the facility area are described, and general principles of planning are expounded. In conclusion, concepts are suggested for coordination of groups of rooms, together with data on large-scale kitchen equipment and on the construction of kitchens, as well as binding laws and directives.

# Résumé

■ **Restaurants**

DK 725.711.011.2(23)

K. Reimann

517 **Fichtelberghaus**

deutsche architektur, Berlin 17 (1968) 9, pages 517–523 16 illustrations, 3 tracés, 1 coupe

A la place du restaurant du Fichtelberg démoli en 1963 par le feu, près de la station climatique Oberwiesenthal, furent montés un nouveau restaurant, un hôtel ainsi qu'un belvédère de 40 m de hauteur. Le complexe du restaurant même est composé d'un restaurant de self-service avec 240 places, d'un café dansant avec 206 places, d'un grill avec 98 places et d'un salon avec 52 places. L'édifice avec les logis pour le personnel du restaurant a 18 chambres à un seul lit, 21 chambres à deux lits et 5 logements. Fonction, construction et équipement technique sont décrits en détail.

DK 725.711.011.2:711.523(430.2–193)

E. Kühn

524 **Restaurant „Universum" à Wilhelm-Pieck-Stadt Guben**

deutsche architektur, Berlin 17 (1968) 9, pages 524–527, 5 illustrations, 2 tracés, 1 plan de situation

Le restaurant est le premier édifice du centre de la ville de Guben; comme corps de construction et de fonction il est prévu pour la combinaison avec un hôtel plus tard à monter; il comprend un restaurant avec 112 places, un café avec 118, un bar pour lait et glaces avec 48 places ainsi qu'un restaurant au sous-sol (self-service) avec 72 places. La terrasse offre des places pour 120 hôtes. Classement urbaniste, fonction et construction ainsi que la solution de modelage sont discutés en détail.

DK 725.711.011.24(430.2–25)

G. Lehmann

538 **Restaurant pour plusieurs fins à Berlin**

deutsche architektur, Berlin 17 (1968) 9, pages 538–543, 4 illustrations, 5 tracés, 2 coupes, 2 vues

Le restaurant pour plusieurs fins de la Rathausstraße, directement à la gare Alexanderplatz, sert à l'approvisionnement gastronomique des hommes occupés des usines et institutions environnantes et en outre il est prévu pour l'utilisation publique et comme restaurant pour la jeunesse berlinoise. Les plats sont livrés suivant le principe du self-service. Deux salles de restaurant du rez-de-chaussée ainsi qu'un local de l'étage supérieur offrent en total des places pour 1150 hôtes. Les locaux situés au rez-de-chaussée (chacun avec 150 places) pour des fêtes spéciales sont qualifiés pour le service par des garçons. La salle de l'étage supérieur par des cloisons pliantes peut être subdivisée en trois salles individuelles. La capacité comprend 6500 plats/2,5 h. Fonction, construction, formation et la technologie de la cuisine sont discutées en détail.

DK 725.71.054.4(430.2–2.18)

I. Müller

546 **Cave "Moritzburg" à halle**

deutsche architektur, Berlin 17 (1968) 9, pages 546–548, 6 illustrations, 1 tracé

Le "Moritzburg" à Halle, dont la construction fut commencée en 1448, aujourd'hui est situé près du centre de ville et sera développé comme centre de culture de la ville de Halle. L'aile du sud du château est utilisée pour la Galerie publique. Le soussol du nord dans l'aile occidentale est occupé par le théâtre de télévision. Maintenant dans la partie du sud du sous-sol de l'aile occidentale une cave fut ouverte. Elle est prévue pour 85 places. Pour le modelage de la décoration intérieure du restaurant on est parti de l'intention de conserver entièrement la caractéristique de l'impression d'espace et de la souligner par des meubles correspondants et par des moyens décoratifs économiques.

DK 725.71.057

R. Kausch

557 **Domaine d'hospitalité dans les restaurants**

deutsche architektur, Berlin 17 (1968) 9, pages 557–561, 6 illustrations, 4 tracés, 5 graphiques, 2 schèmes, 3 tables, 10 lit.

Sur la base d'intérêts économiques de service les problèmes en général et des détails remarquables du projet de restaurants (domaine d'hospitalité) sont expliqués. Les prétentions différentes de l'hôte dank des types de restaurants déterminés forment les conditions pour le volume des prestations gastronomiques et de l'atmorsphère á projeter par l'architecte. L'article contient une série de propositions de valeur de solutions nouvelles et intéressantes.

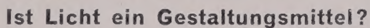
DK 725.71.057

B. Weidner

562 **Domaine économique dans des restaurants**

deutsche architektur, Berlin 17 (1968) 9, pages 562–567, 4 illustrations, 9 tracés, 3 schèmes, 7 graphiques, 2 tables, 2 lit.

La grandeur et le genre du domaine économique dépendent du volume de la production industrielle des plats et de l'offre des matières premières tout prêtes et des demi-produits. Les facteurs d'influence sur la capacité des groupes spatiaux du domaine économique sont indiqués et des principes de planning généraux expliqués. En outre suivent des principes de coordination entre les groupes d'espace individuels et des informations concernant les appareils de grandes cuisines, des indications de la technique de construction concernant les locaux à prévoir pour cuisines et bulletins des lois et directives à pendre en considération.



**Ist Licht ein Gestaltungsmittel?**

Ja, denn erst das Licht läßt jede Gestaltung in Räumen vollkommen werden. Moderne Architektur verlangt moderne Lichtquellen. Lampen und Leuchten sind nicht nur Mittel zum Zweck, sondern haben gleichzeitig eine raumgestaltende Funktion. Moderne Foyers und Hallen fordern Lichtquellen, die sich von ihrer Leistung und Form her moderner architektonischer Gestaltung anpassen. Die universellen Formen, Längen und Farben von Leuchtstofflampen entsprechen den Anforderungen, die die moderne Architektur heute verlangt.

Unser Prospektmaterial informiert Sie näher!

**VEB BERLINER GLÜHLAMPEN-WERK**
**1017 Berlin, Ehrenbergstraße 11-14**

# NARVA LEUCHTSTOFFLAMPEN

Index 31 409